

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Jl. Kenari no.4 Yogyakarta**

2 Juli 2014 – 17 September 2014



DISUSUN OLEH :

Nama : Rizka Amalia

NIM. : 11511241005

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta :

Nama : Rizka Amalia
NIM : 11511241005
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.



Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,

Dr. Siti Hamidah

Yuli Unggul S. S. Pd

NIP. 19530820 197903 2 001

NIP. 19710705 199702 2 001

Kepala Sekolah

Koord. PPL

SMK Negeri 6 Yogyakarta,

SMK Negeri 6 Yogyakarta,

Dra. Darwestri

Wiwik Indriyani, S.Pd. M.Si

NIP. 19580731 198703 2 002

NIP. 19731015 199802 2 003

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb.

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan disusun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 6 Yogyakarta kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan bagi para pembaca.

Dalam kegiatan KKN – PPL ini penulis menyadari bahwa program yang direncanakan tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya laporan ini. Perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT, yang telah memberi nikmat kekuatan dan petunjuk.
2. Dra. Darwestri, selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Dr. Siti Hamidah, selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama pelaksanaan kegiatan PPL.
4. Yuli Unggul S. S. Pd selaku guru pembimbing PPL, terima kasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
5. Wiwik Indriyani, S.Pd. M.Si selaku koordinator PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta, terima kasih atas kerjasamanya selama ini.
7. Semua Bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materi, serta selalu memberikan motivasi agar KKN – PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat terlaksana dengan baik dan lancar
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan KKN – PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa mohon maaf dan terbuka menerima saran serta kritik dari pihak pembaca.
Wassalamualaikum wr.wb

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Analisis Situasi.....	2
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan Pelaksanaan PPL	9
B. Pelaksanaan PPL.....	14
C. Analisis Hasil.....	18
D. Refleksi	21
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	23
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

OLEH :

Rizka Amalia

11511241005

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang beralamatkan di Jl. Kenari no.4 Yogyakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 17 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang. Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara individu pada mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI JB 1, XI JB2, dan XI JB 3. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKN PPL UNY 2013, SMK Negeri 6 Yogyakarta, Individu

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan program yang harus dilaksanakan seluruh mahasiswa kependidikan yang menempuh jenjang strata satu (S1) pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi di Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN-PPL.

Program KKN –PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga pendidik.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon pendidik masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Saat PPL, para praktikan ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabus, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu

untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

B. Analisis Situasi

1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang dimana mewajibkan peserta didik untuk berlaku aktif dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pelaksanaannya guru hanya berlaku sebagai fasilitator atau instruktur dalam kegiatan KBM. Kurikulum 2013 yang kini sudah diterapkan di sekolah khususnya SMK mulai menampakkan permasalahan-permasalahan pembelajaran yang mulai serius. Guru yang kurang berkompeten dengan kurikulum 2013 menyebabkan kegiatan KBM tidak berjalan seperti yang ada didalam kurikulum 2013 yaitu tentang 5 M (mengamati, menanya, mencoba, mengasosiasi, mengomunikasikan, mencipta), sehingga kegiatan peserta didik dalam KBM tidak sesuai dengan apa yang diharapkan pada kurikulum 2013. Guru *veteran* atau guru yang sudah berumur tua yang paling banyak melakukan kesalahan praktik dalam menjalankan Kurikulum 2013 ini. Kemampuan dasar seorang guru dapat dilihat dari bagaimana mereka menguasai kelas. Dengan adanya kurikulum 2013 tidak akan menjadi masalah dalam proses KBM jika seorang guru adalah guru yang profesional.

Pendidik yang profesional akan tercipta apabila calon-calon guru yang ada dapat menguasai keterampilan dasar dalam mengajar. Mahasiswa sebagai calon guru hendaknya dapat menguasai 10 ketrampilan dasar mengajar yang meliputi membuka dan menutup pelajaran, menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, menyusun dan melaksanakan skenario pembelajaran, mengadakan variasi, membimbing diskusi, mengelola kelas dan mengevaluasi. Salah satu cara untuk mengasah 10 ketrampilan dasar mengajar dengan cara program praktik pengalaman lapangan (PPL).

2. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah

Pada pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu untuk kegiatan awal adalah melakukan observasi di sekolah. Observasi langsung yang dilakukan secara individu maupun kelompok ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis situasi serta kondisi riil di lapangan. Hal ini bertujuan agar para mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik maupun psikis dari seluruh warga sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Observasi ini meliputi kondisi fisik sekolah, tata tertib yang berlaku,

proses kegiatan belajar mengajar dan kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah. Hasil observasi ini nanti yang akan menjadi acuan dalam menyusun program dan rencana kegiatan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta. Alumni sekolah ini banyak tersebar di seantero Indonesia dan mampu memimpin di bidang industri maupun pemerintahan. Sekolah yang gedungnya anggun dan berwibawa ini berdiri dan diresmikan oleh Menteri P dan K pada 22 Mei 1973.

3. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : “PRODUKTIF” (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif.
- Menciptakan suasana yang “BERIMAN” (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman.

4. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas tanah 6.325 m² dan bangunan utama (bangunan sekolah + Edotel) 1500 m². Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar di setiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya. Data bangunan fisik di SMK Negeri 6 Yogyakarta sebagai berikut::

Tabel 1. Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Nama Ruang	Jumlah	Keterangan
1	Kepala Sekolah	1	Baik
2	Tata Usaha	1	Baik
3	BP/BK	1	Baik
4	Perpustakaan	1	Baik
5	Praktik	17	Baik
6	Teori	22	Baik
7	Guru	1	Baik
8	UKS	1	Baik
9	Agama Non Islam	2	Baik
10	OSIS	1	Baik
11	Koperasi Peserta didik	1	Baik
12	Kamar Mandi	20	Baik
13	Pertemuan / AULA	2	Baik
14	Gudang	4	Baik
15	Sanggar	3	Baik
16	Mushola	1	Baik
17	Prakir	1	Baik
18	Motor penggerak Water Torn	2	Baik
19	Lapangan	1	Baik
20	Edotel (Hotel)	1	Baik

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang teori dan praktik terpisah. fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

b. Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

c. Lapangan olahraga dan AULA

d. Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada peserta didik yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

e. Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog, penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

f. Kelas teori dan gambar

g. Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

h. Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para peserta didik.

5. Potensi Peserta didik

SMK Negeri 6 Yogyakarta seperti sekolah menengah kejuruan yang lainnya yang bergerak dibidang seni, kerajinan dan pariwisata pada umumnya mayoritas peserta didiknya adalah perempuan dan beberapa persen peserta didik laki-laki. Para peserta didik juga berasal dari berbagai daerah baik dari daerah Yogyakarta maupun dari luar daerah Yogyakarta. Perbedaan latar belakang dari peserta didik tentu menimbulkan karakter-karakter yang berbeda pula pada masing-masing peserta didik. Sehingga perlu adanya pendekatan dan bimbingan yang sesuai untuk mencapai keberhasilan proses belajar mengajar di sekolah.

Jumlah peserta didik keseluruhan ada ± 1240 peserta didik yang terdiri dari kelas X, kelas XI dan kelas XII. Program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Pariwisata yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Tata Boga yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Jasa Boga dan Patiseri, Tata Kecantikan yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut, Tata Busana (Busana Butik).

Untuk menambah cakrawala pengetahuan dan mendukung penggalian potensi serta mendorong munculnya kreatifitas dari peserta didik diadakan pelatihan dan penyuluhan bagi peserta didik. Berdasarkan data observasi yang didapat, untuk periode 2011-2013 sebanyak 25 peserta didik mendapat prestasi yang

membanggakan di berbagai bidang keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perlombaan yang ada di tingkat kota, provinsi sampai tingkat nasional. Selain perlombaan dalam bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang non akademik seperti bidang paskibraka, tonti, pramuka dan yang lainnya.

6. Kegiatan Ekstrakurikuler

Pengembangan potensi peserta didik tidak hanya dalam bidang akademik saja, namun perlu juga pengembangan potensi dalam bidang non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu wadah pengembangan potensi non akademik.

Kegiatan kepeserta didikan yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain OSIS (Organisasi Peserta didik Intra Sekolah), TONTI KAGASA (Pleton Inti), ROHIS (Rohani Islam), Go Green (Kelestarian Lingkungan Hidup), KIR (Kelompok Ilmiah remaja), PMR (Palang Merah Remaja), PKS (Patroli Keamanan Sekolah), Olah raga (basket, sepak bola, volly), Band, dll.

Kegiatan ekstrakurikuler ini dilaksanakan di luar jam belajar mengajar (setelah jam 1) dan mayoritas diikuti oleh peserta didik kelas 1 dan kelas 2. Organisasi peserta didik tertinggi di sekolah ini adalah OSIS.

7. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

8. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada \pm 113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan \pm 59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa inggris.

9. Sistem Persekolahan

Kegiatan belajar mengajar berlangsung selama 52-60 jam per minggu. Sebelum memulai proses kegiatan belajar mengajar, seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini sebagai salah satu pembentukan karakter bagi para peserta didik dan menciptakan rasa cinta tanah air pada setiap personil sekolah. Jam efektif sekolah dimulai pukul 07.15 WIB.

Setiap jurusan menyelenggarakan KBM dengan sistem blok maka terdapat penyesuaian terhadap jam masuk dan jam pulang sekolah. Sistem pembelajaran

untuk setiap jurusan berbeda-beda, seperti untuk jurusan Pariwisata dan Kecantikan sistem pembelajarannya bersifat reguler, sedangkan untuk jurusan Tata Boga dan Tata Busana bersifat blok semesteran.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan Pelaksanaan PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjungan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 1-13 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Kota Yogyakarta diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu Ibu Dr. Siti Hamidah yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang sidang lantai 2 LPPMP UNY pada hari Rabu tanggal 25 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 5 - 9 Februari 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 26 April di kelas XI Jasa Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap peserta didik dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran mahasiswa praktikan. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran

- a. Satuan Pembelajaran
- b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- 2. Proses Pembelajaran
 - a. Membuka Pelajaran
 - b. Penyajian Materi
 - c. Metode Pembelajaran
 - d. Penggunaan Bahasa
 - e. Penggunaan Waktu
 - f. Gerak
 - g. Cara Memotivasi Peserta didik
 - h. Teknik Bertanya
 - i. Teknik Penguasaan Kelas
 - j. Penggunaan Media
 - k. Bentuk dan Cara Evaluasi
 - l. Menutup Pelajaran
- 3. Perilaku Peserta didik
 - a. Perilaku peserta didik di dalam kelas
 - b. Perilaku peserta didik di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan

setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada peserta didik harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI JB 1, XI JB 2, dan XI JB 3. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 6 Yogyakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada peserta didik agar mudah dipahami oleh peserta didik. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses

belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh peserta didik dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi peserta didik, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Analisis Kebutuhan

Sebelum melakukan kegiatan PPL ada hal yang harus dipersiapkan yaitu administrasi guru. Ada beberapa perangkat yang sudah ada antara lain silabus, kalender pendidikan dan jadwal mengajar guru sehingga mahasiswa praktikan tinggal melengkapi beberapa perangkat yang harus ada pada buku administrasi guru. Berikut ini merupakan isi dari buku administrasi guru tersebut.

- a. Kalender Pendidikan
- b. Silabus
- c. Jadwal mengajar guru
- d. Program satu tahun
- e. Perhitungan Jam Efektif
- f. Program semester
- g. RPP selama satu tahun
- h. Bahan Ajar
- i. Daftar Buku/Modul Pegangan Guru dan Siswa
- j. Agenda Kegiatan Guru
- k. Daftar hadir siswa
- l. Daftar nilai siswa
- m. Penilaian Ahlak
- n. Penilaian Kepribadian
- o. Buku catatan pembinaan siswa
- p. Laporan prestasi siswa

- q. Laporan hasil perbaikan
- r. Kisi-kisi butir soal
- s. Analisis hasil ulangan
- t. Tingkat daya serap siswa
- u. Pencapaian target kurikulum

Pembuatan RPP disusun berdasarkan program semester, materi dan tugas untuk evaluasinya. Penyesuaian RPP materi dan tugas untuk evaluasi maupun program semester tersebut dikarenakan karena agar nanti setelah PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

2. Perencanaan Pembuatan RPP

Pelaksanaan kegiatan praktik pengalaman lapangan dimulai pada tanggal 14 Juli 2014 sampai dengan 16 September 2014, sehingga diperlukan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebanyak 8 kali pertemuan efektif

3. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 6 Agustus sampai 19 September 2013. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1, XI JB 2, dan XI JB 3 dengan alokasi waktu sebanyak 32 jam dengan 8 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan:

Tabel 2. Deskripsi Praktik Mengajar

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	15 Agustus 2014	XI JB 1	1-2	Mempelajari materi tentang mendeskripsikan menu
2.	26 Agustus 2014	XI JB 2	1-2	Praktik berdasarkan materi tentang penyusunan menu
3.	26 Agustus 2014	XI JB 3	6-7	Praktik berdasarkan materi tentang penyusunan menu
4.	29 Agustus 2014	XI JB 1	1-2	Mempelajari materi tentang peralatan makan minum, alat hidang, serta lenan
5.	5 September 2014	XI JB 1	1-3	Praktik berdasarkan materi tentang melipat serbet makan
6.	10 September 2014	XI JB 2	1-3	Praktik berdasarkan materi tentang perawatan alat makan dan minum, alat hidang, serta lenan
7.	10 September 2014	XI JB 3	6-8	Praktik berdasarkan materi tentang perawatan alat makan dan minum, alat hidang, serta lenan
8.	19 September 2014	XI JB 1	1-5	Praktik berdasarkan materi tentang minuman non alkohol

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah scientific, latihan soal, diskusi, demonstrasi dan tanya jawab. Masukan sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan rencana pelaksanaan pembelajaran, penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
 - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
 - 2) Presensi
 - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti
 - 1) Mengamati

- 2) Menanya
- 3) Apersepsi
- 4) Eksplorasi
- 5) Komunikasi

c. Penutup

- 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
- 2) Memberikan post test atau tugas untuk pertemuan berikutnya
- 3) Salam

4. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Contekstual Teaching Learning (CTL)*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan peserta didik pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh peserta didik, sehingga akan memberikan kompetensi kepada peserta didik dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan peserta didik di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Devision (STAD)*.

STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning* dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok tim. Kegiatan pembelajaran dimulai dengan penyajian materi oleh guru.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah proyektor, white board, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran Tata Hidang.

5. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

6. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap peserta didik, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh

mana kemampuan peserta didik yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

7. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

8. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-KKN masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Agustus 2014 sampai dengan 19 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 8 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 12 jam untuk 4 kali pertemuan di kelas XI JB 1, 5 jam untuk 2 kali pertemuan di kelas XI JB 2, dan 5 jam untuk 2 kali pertemuan di kelas XI JB3. Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. W. J. Corputty Tamasoa. (1980). Tata Boga 1. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

3. Annayanti Budiningsih. (2008). Food And Beverage Service. Jakarta. Yudhistira

4. Bagus Putu Sudiara. (1994). Tata Boga. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

5. Arnawa, I Gusti Putra. (1994). Tata Hidangan. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan

6. Dewiva, Aflely. (2010). Diktat Restourant Service I. Dinas Pendidikan Kota Padang

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, peserta didik-siswi SMK N 6 Yogyakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa peserta didik yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

1. Memberikan pertanyaan kepada peserta didik yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
2. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan peserta didik dan dapat diikuti oleh mereka, sehingga peserta didik tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
3. Menegur peserta didik agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh peserta didik. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

1. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 15 Agustus – 19 September 2013. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas.

Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.

2. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
3. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi peserta didik, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
4. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan.

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan peserta didik dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa peserta didik dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :

- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong peserta didik agar lebih giat lagi belajarnya.
- 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat peserta didik aktif.
- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik peserta didik di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap peserta didik yang ramai sehingga peserta didik tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai 17 September 2014 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan kedalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan administrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial dan kompetensi profesional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajar-mengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai 2 Juli hingga 17 September 2014, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan oleh mahasiswa demi meningkatkan keberhasilan yang akan datang.

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Kebijakan mengenai pelaksanaan KKN masyarakat untuk mahasiswa kependidikan sebaiknya ditinjau ulang karena tidak efektif dan cenderung mengganggu konsentrasi mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan KKN dan PPL di sekolah.
 - b. Sebelum melakukan penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPL, sebaiknya mahasiswa diberi pembekalan yang memadai agar saat berada di lokasi, mahasiswa dalam keadaan benar-benar siap.

- c. Kegiatan monitoring dilakukan secara merata. Apabila terdapat sekolah yang tidak di-*monitoring*, sebaiknya diberi tindak lanjut.
2. Bagi Sekolah
 - a. Selama kegiatan PPL sebaiknya pihak sekolah senantiasa memantau program mahasiswa PPL sehingga terjalin koordinasi yang baik antara mahasiswa dan pihak mahasiswa PPL.
 - b. Sekolah terutama guru pembimbing diharapkan benar-benar berperan sebagai pembimbing mahasiswa selama pelaksanaan praktik mengajar dan bukanya berusaha memberdayakan mahasiswa di luar tugasnya sebagai pembimbing.
 - c. Program kerja yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
 - d. Sekolah diharapkan dapat meningkatkan lagi hubungan yang baik dengan pihak universitas maupun pihak mahasiswa PPL.
 3. Bagi Mahasiswa
 - a. Setiap program kerja PPL yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
 - b. Mahasiswa sebaiknya dapat membagi waktu dengan baik karena pelaksanaan PPL di sekolah berjalan beriringan dengan pelaksanaan KKN masyarakat.
 - c. Mahasiswa diharapkan dapat menjalin hubungan yang baik dan meningkatkan kerjasama antara mahasiswa dengan mahasiswa lainnya, serta antara mahasiswa dengan pihak sekolah.
 - d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahani tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran hingga pembuatan jobsheet praktik serta perannya sebagai guru dalam proses belajar-mengajar.

DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2013* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2013* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
 KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
 KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
 KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong	Rancangan Menu (Menu Planning).	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan 	<p>mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
<p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)</p>					
<p>4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p>	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar 	<p>6 minggu</p>	<p>video/gambar/buku</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait
<p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p>					
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p>					
<p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>					
<p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>					
<p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>		<p>tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan 	<p>Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ;</p>		<ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	alat hidang serta lenan)		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Lipatan Serbet Makan (Folding Napkin)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari 	Observasi	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>berbagai bentuk/model</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran, fungsi, syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat 	<ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal Catatan hasil</p>		<p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> e-dukasi.net
<p>3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p>					
<p>4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		<p>elayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompok 	<p>ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi</p> <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p>		<ul style="list-style-type: none"> lembar kasus
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum					
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p>	6 minggu (3X2JP)	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)		<p>guna mencari jawaban</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board)</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan</p>		
4.5 Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab</p>		<p>jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. • Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan • Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan</p>		<p>terkait</p> <ul style="list-style-type: none"> •e-dukasi.net •lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi sikap kerja		di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	dan Minum di Restoran Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran		
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

MATA PELAJARAN PAKET KEAHLIAN JASA BOGA
KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN TATA HIDANG

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 3.2. Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 3.3. Membedakan berbagai minuman non alkohol 3.4. Membedakan lipatan serbet 3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan <i>meja Persediaan (side board)</i> 3.6. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.7. Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu 4.3. Membuat minuman non alkohol 4.4. Membuat lipatan serbet 4.5. Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>) 4.6. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.7. Melayani makan dan minum di restoran



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
NO. MAHASISWA : 11511241005
TGL. OBSERVASI : 29 April 2014
PUKUL : 08.00- 11.00 WIB
TEMPAT PRAKTIK : SMK N 6 Yogyakarta
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend. Teknik Boga

No.	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
1.	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran (KTSP)	Ada Pembelajaran menggunakan Kurikulum Tingkat Satuan Pembelajaran
	2. Silabus	Silabus ada, sesuai dengan SK dan KD
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	RPP ada
2.	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Salam dan menenangkan siswa sebelum memulai pelajaran. Siswa yang terlambat diberikan sanksi berupa membersihkan kelas
	2. Penyajian materi	Praktik materi room service secara kelompok. Kelompok satu dengan yang lain maju bergantian
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, praktik
	4. Penggunaan bahasa	Penggunaan bahasa dalam penyampaian materi di kelas menggunakan bahasa Indonesia baik dan benar.
	5. Penggunaan waktu	Penggunaan waktu yang digunakan selama pelajaran berlangsung sesuai jadwal, yaitu 45 menit.
	6. Gerak	Guru mengamati siswa yang ada di ruang kelas pada saat praktik, guru dapat membantu siswa secara langsung jika ada siswa yang kesulitan dalam praktik.
	7. Cara memotivasi siswa	Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan pujian yang membanggakan dan



LAPORAN OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

		meningkatkan semangat siswa dan kepercayaan diri siswa
	8. Teknik bertanya	Guru menyuruh siswa untuk memberikan pertanyaan apabila ada kesulitan dalam praktik.
	9. Teknik penguasaan kelas	Guru mengamati setiap siswa yang berada di kelas.
	10. Penggunaan media	Guru menggunakan media papan tulis dan spidol.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Guru menjelaskan hasil praktik kepada siswa.
	12. Menutup Pelajaran	Guru menutup pelajaran dengan membuat kesimpulan tentang praktik saati itu. Guru menutup dengan berdoa dan salam.
3.	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku Siswa di dalam kelas	Siswa sangat aktif dalam proses pembelajaran.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas seperti anak-anak SMK lainnya, ada yang aktif dan ada yang terkesan lebih banyak diam.

Yogyakarta, 29 April 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Yuli Unggul S. S. Pd
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU I

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Jumat, 4 Juli 2014	1. Rapat bersama OSIS perihal program pengecatan lapangan basket 2. Rapat bersama OSIS perihal program MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Mahasiswa PPL diterima oleh pihak sekolah. TIM PPL siap melaksanakan Program Kerja KKN-PPL Basecamp bersih dan siap ditempati 		
2	Sabtu, 5 Juli 2014	1. Briefing pagi dengan tim. 2. Pengecatan lapangan SMK N 6 Yogyakarta 3. Rapat MOPD dan ROHIS	<ul style="list-style-type: none"> Pembagian tugas. Garis pada lapangan basket menjadi lebih jelas. Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian hari berikutnya. 	<ul style="list-style-type: none"> Tidak adanya sarana pencetak garis. 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat dengan kardus.

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU II

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 Juli 2014	1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Rundown acara MOPD 		
2	Selasa, 8 Juli 2014	1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Pematangan rundown acara MOPD beserta pembuatan surat untuk pembicara pekan cerama 		
3	Kamis, 10 Juli 2014	1. Penyebaran surat untuk pembicara (POLRESTA, BNNP, TANTRIB)	<ul style="list-style-type: none"> Surat untuk pembicara telah disampaikan sesuai rencana 		
4	Jumat, 11 Juli 2014	1. Gladi Resik TM MOPD bersama OSIS	<ul style="list-style-type: none"> Pematangan acara MOPD dan pembagian tugas panitia 		
5	Sabtu, 12 Juli 2014	1. TM MOPD	<ul style="list-style-type: none"> Pemberian informasi MOPD dan penugasan acara MOPD kepada siswa baru 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU III

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 14 Juli 2014	1. MOPD	• MOPD berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie
2	Selasa, 15 Juli 2014	1. MOPD dan Pesantren Kilat kelas X	• Berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie
3	Rabu, 16 Juli 2014	1. MOPD	• Berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie
4	Kamis, 17 Juli 2014	1. Kamis Pahing, Pengenalan busana gagrak jogja , dan bazar	• Berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie
5	Jumat, 18 Juli 2014	1. Pekan ceramah dan lomba keagamaan	• Berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie
6	Sabtu, 19 Juli 2014	1. Pekan ceramah dan lomba keagamaan	• Berjalan dengan lancar	Kurangnya koordinasi	Memperbaiki cara komunikasi tiap sie

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia

ANGKATAN : 2011

FAKULTAS : Teknik

JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU IV

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Rabu, 6 Agustus 2014	1. Syawalan bersama keluarga besar SMK N 6 Yogyakarta 2. Konsultasi dengan guru pembimbing	<ul style="list-style-type: none">• Syawalan berjalan dengan lancar• Konsultasi dapat berjalan		
2	Kamis, 7 Agustus 2014	1. Konsultasi rpp 2. Kerja bakti memindahkan ruang perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">• Diberikan KD untuk mengajar• Kerja bakti dapat berjalan dengan lancar		
3	Jumat, 8 Agustus 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none">• Rpp masih di benahi	<ul style="list-style-type: none">• materi	<ul style="list-style-type: none">• Meminjam buku di perpustakaan
4	Kamis, 9 Agustus 2014	1. Piket lobi bawah	<ul style="list-style-type: none">• Piket berjalan lancar		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU V

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 11 Agustus 2014	1. Piket lobi bawah 2. Bimbingan pembuatan RPP	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalann lancar Rpp belum disetujui 		
3	Rabu, 13 Agustus 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> Sudah disetujui 		
4	Kamis, 14 Agustus 2014	1. Piket di lobi bawa	<ul style="list-style-type: none"> Berjalan dengan lancar 		
5	Jumat, 15 Agustus 2014	1. Mengajar kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> Dapat menyampaikan materi dengan lancar 	Peserta didik masih kurang serius	Ditegur dan diingatkan
6	Sabtu, 16 Agustus 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> Dikirim email 	Guru pembimbing sedang menyiapkan barang terkait lomba	Mengirim rpp via email

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU VI

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Agustus 2014	1. Piket di lobi bawah	<ul style="list-style-type: none"> Berjalan dengan lancar 		
2	Selasa, 19 Agustus 2014	1. Piket lobby atas 2. Membantu proses Akreditasi	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalan dengan baik 		
3	Rabu, 20 Agustus 2014	1. Pendampingan mengajar di kelas	<ul style="list-style-type: none"> Pendampingan berjalan dengan lancar 		
4	Kamis, 21 Agustus 2014	1. Piket di lobi bawah	<ul style="list-style-type: none"> Piket berjalan dengan lancar 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU VII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Agustus 2014	1. Konsul rpp 2. Piket lobby bawah	<ul style="list-style-type: none"> • Disetujui • Berjalan lancar 		
3	Rabu, 27 Agustus 2014	1. Mengajar kelas XI JB 2 2. Mengajar kelas XI JB 3	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan materi sesuai rencana 	Murid msh kurang serius	Ditegur dan diingatkan
4	Kamis, 28 Agustus 2014	1. Piket lobby atas	<ul style="list-style-type: none"> • Berjalan dengan lancar 		
5	Jumat, 29 Agustus 2014	1. Mengajar kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> • berjalan dengan baik 		
6	Sabtu, 30 Agustus 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> • Belum menemui guru pembimbing 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU VIII

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 1 September 2014	1. Konsultasi rpp 2. Piket lobby bawah	<ul style="list-style-type: none"> Rpp masih kurang materinya dan tujuan kurang sesuai sasaran 		Revisi rpp
2	Selasa, 2 September 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> Rpp masih kurang pada materi 		Revisi rpp
3	Rabu, 3 September 2014	1. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> Disetujui 		
4	Kamis, 4 September 2014	1. Piket lobby atas	<ul style="list-style-type: none"> Berjalan dengan lancar 		
5	Jumat, 5 September 2014	1. Mengajar kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> Mengajar berjalan dengan baik 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU IX

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 8 September 2014	1. Konsultasi rpp 2. Piket lobby bawah	• Berjalan dengan baik	• Rpp masih kurang pada materi	Revisi rpp
2	Selasa, 9 September 2014	1. Konsultasi rpp	• Rpp disetujui		
3	Rabu, 10 September 2014	1. Mengajar kelas XI JB 2 2. Mengajar kelas XI JB 3	• berjalan dengan lancar		
4	Kamis, 11 September 2014	1. Piket lobby bawah	• Berjalan dengan lancar		
5	Jumat, 12 September 2014	1. Konsultasi rpp	• Brjalan dengan lancar		
6	Sabtu, 13 September 2014	1. Konsultasi rpp	• Berjalan dengan lancar		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta
 KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
 NAMA MAHASISWA : Rizka Amalia
 ANGKATAN : 2011
 FAKULTAS : Teknik
 JURUSAN : PTBB
 GURU PEMBIMBING : Yuli Unggul S., S.Pd.

MINGGU X

NO	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 September 2014	1. Piket lobby bawah	<ul style="list-style-type: none"> • berjalan dengan lancer 		
2	Selasa, 16 September 2014	1. konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> • berjalan dengan baik dan 		
3	Rabu, 17 September 2014	1. Penarikan PPL SMK N 6 Yogyakarta 2. Konsultasi rpp	<ul style="list-style-type: none"> • Penarikan berlangsung dengan lancer • Rpp disetujui 		
4	Jumat, 19 September 2014	1. Mengajar kelas XI JB 1	<ul style="list-style-type: none"> • Berjalan dengan baik 		

Mengetahui

Guru Pembimbing

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Koordinator

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Mahasiswa

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Pertemuan ke	: 1
Materi Pokok	: 3.1. Mendiskripsikan Rancangan Menu (<i>Menu Planning</i>)
Alokasi Waktu	: 1 x 2 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.1 Mendiskripsikan Rancangan Menu (*Menu Planning*)

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 3.1.5 Mengklasifikasikan menu berdasarkan struktur menu
- 3.1.6 Mengklasifikasikan menu berdasarkan waktu makan
- 3.1.7 Mengklasifikasikan jenis menu

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman menu makanan dan minuman di daerah setempat.
2. Menyatakan setuju atas ungkapan menjaga kelestarian menu makanan dan minuman di daerah setempat.
3. Antusias saat berdiskusi kelompok dalam mencari informasi tentang keberagaman menu di daerah setempat.
4. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

Pertemuan 1 (Teori)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Mengklasifikasikan menu berdasarkan struktur menu.
2. Mengklasifikasikan menu berdasarkan waktu makan.
3. Mengklasifikasikan jenis menu.

E. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

1. Klasifikasi menu berdasarkan struktur menu
 - a. Menu klasik : 13 giliran hidangan
 - b. Menu modern : 3 giliran hidangan, 4 giliran hidangan, dan 5 giliran hidangan
2. Klasifikasi menu berdasarkan waktu makan
 - a. Hidangan makan pagi (*breakfast*)
 - b. Hidangan selingan pagi (*brunch*)
 - c. Hidangan makan siang (*lunch*)
 - d. Hidangan selingan sore (*afternoon tea*)
 - e. Hidangan makan malam (*dinner*)
 - f. Hidangan makan tengah malam (*supper*)
3. Klasifikasi jenis menu
 - a. A'la Carte Menu
 - b. Table D'hote Menu
 - c. Special Party Menu

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Diskusi kelompok
 - d. Presentasi
 - e. Tanya Jawab
2. Pembelajaran Kooperatif (diskusi kelompok)

G. SUMBER BELAJAR

1. W. J. Corputty Tamasoa. (1980). Tata Boga 1. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
2. Annayanti Budiningsih. (2008). Food And Beverage Service. Jakarta. Yudhistira
3. Bagus Putu Sudiara. (1994). Tata Boga. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
4. Handout
5. Gambar (<http://www.google.com>)

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point
 - b. Gambar
2. Alat/Bahan
 - a. LCD
 - b. *Whiteboard*
 - c. Laptop

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

1. Pendahuluan (15 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui media LCD/*chart* guru menayangkan gambar beberapa contoh menu misalnya: kartu dan rangkaian masakan di atas meja dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik pada materi rancangan menu.
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi rancangan menu untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “apakah kalian sering menjumpai kartu menu di suatu rumah makan? Apa saja yang tercantum dalam menu tersebut? ”.
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang rancangan menu untuk pertemuan pertama.
2. Inti (60 menit)
 - a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah.
 - b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan klasifikasi menu. “saat makan, hidangan apa saja yang kalian makan?”, “jam berapa kalian makan?”, “menu apa yang kalian lihat saat di rumah makan?”
 - c. **Mengeksplorasi/ mengumpulkan data**
 - 1) Peserta didik membagi diri dalam 6 kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya.
 - 2) Masing-masing kelompok mendiskusikan, tentang:
 - a) klasifikasi menu berdasarkan struktur menu.
 - b) klasifikasi menu berdasarkan waktu makan.
 - c) klasifikasi jenis menu.
 - d. **Mengkomunikasikan**
 - 1) Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang klasifikasi menu berdasarkan struktur, berdasarkan waktu makan, dan jenis menu secara bergantian
3. Penutup (15 menit)
 - a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran.

- b. Guru memberikan hand out.
- c. Guru melengkapi dan mengulas materi yang sudah didiskusikan.
- d. Guru memberikan lembar soal (*post test*) yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- e. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
- f. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini.
- g. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas.

J. EVALUASI

Sikap

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas :

Hari, tanggal :

Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan	
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri		

Keterangan Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Lembar Penilaian Diskusi

Kelas :

Hari, tanggal :

Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang dinilai				Total skor
		Keaktifan dalam kelompok	Pemahaman materi	Penyelesaian masalah	Presentasi dikelas	

Keterangan Penskoran :

Keaktifan dalam kelompok

- 4 = jika peserta didik turut mencari materi dan memberi pendapat
- 3 = jika peserta didik memperhatikan dan sedikit berpendapat
- 2 = jika peserta didik diam dan hanya mendengarkan
- 1 = jika peserta didik diam dan tidak memperhatikan

Pemahaman materi

- 4 = jika peserta didik ikut berpendapat
- 3 = jika peserta didik sedikit berpendapat
- 2 = jika peserta didik hanya memperhatikan
- 1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Penyelesaian masalah

- 4 = jika peserta didik paham dan bisa menyimpulkan materi
- 3 = jika peserta didik paham tapi tidak turut menyimpulkan
- 2 = jika peserta didik masih kurang paham
- 1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Presentasi di kelas

- 4 = jika peserta didik turut menjelaskan materi dan menjawab pertanyaan
- 3 = jika peserta didik turut menjawab pertanyaan
- 2 = jika peserta didik turut menyampaikan materi
- 1 = jika peserta didik hanya diam

Pengetahuan

- a. Teknik penilaian : Tertulis
- b. Bentuk Instrumen : Tes Pilihan Ganda

Soal Pilihan Ganda

1. Terdapat 2 struktur menu hidangan antara lain....
 - a. Menu klasik dan menu utama
 - b. **Menu klasik dan menu moderen**
 - c. Menu modern dan menu pendamping
 - d. Menu modern dan menu pesta
2. Susunan menu yang terdiri dari 13 macam hidangan termasuk dalam struktur
 - a. Menu moderen
 - b. **Menu klasik**
 - c. Menu utama
 - d. Menu pendamping

3. Dalam menu 3 giliran hidangan terdapat menu soup yang bisa digantikan dengan menu....
 - a. **Appetizer**
 - b. Consommé
 - c. Dessert
 - d. Sorbet
4. Menu yang termasuk 4 giliran hidangan terdiri dari....
 - a. Hot appetizer, cold appetizer, soup, main course
 - b. Hot appetizer, soup, consommé, main course
 - c. Cold appetizer, hot appetizer, main course, dessert
 - d. **Appetizer, soup, main course, dessert**
5. Hidangan yang disajikan dengan komposisi berat makanan yang lebih sedikit dari makan siang biasa disebut....
 - a. Hidangan selingan pagi
 - b. Hidangan selingan sore
 - c. Hidangan makan tengah malam
 - d. **Hidangan makan malam**
6. Hidangan yang disajikan antara pukul 10.00 hingga pukul 11.00 disebut....
 - a. Supper
 - b. Dinner
 - c. **Brunch**
 - d. Afternoon tea
7. Menu yang dibuat harus lebih sederhana dan lebih ringan daripada menu makan siang dan makan malam saat tengah malam disebut....
 - a. **Supper**
 - b. Dinner
 - c. Brunch
 - d. Afternoon tea
8. Salah satu daftar makanan yang mana untuk masing-masing makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri disebut menu....
 - a. Buffet
 - b. Table D'Hote
 - c. **A'la carte**
 - d. Special Party Menu
9. Untuk melayani jamuan makan table manner lebih tepat menggunakan menu....
 - a. Buffet
 - b. **Table D'Hote**
 - c. A'la carte
 - d. Special Party Menu

10. Contoh jamuan yang terdapat dalam special party menu yaitu....
- Jamuan promosi, jamuan cocktail, jamuan buffet
 - Jamuan cocktail, jamuan mocktail, jamuan buffet
 - Jamuan buffet, jamuan a'la carte, jamuan cocktail
 - Jamuan cocktail, jamuan promosi, jamuan kenegaraan**

Rubrik penilaian soal pilihan ganda

- Bobot nilai tiap nomor 1 point
 - Jika benar dinilai 1
 - Jika salah dinilai 0
- Total skor = jumlah jawaban benar x 10

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, Agustus 2014
Guru Mata Pelajaran,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta

Dra. Darwestri
NIP. 19580731 198703 2 002

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Pertemuan ke	: 2
Materi Pokok	: 4.1. Menilai Rancangan Menu (<i>Menu Planning</i>) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu
Alokasi Waktu	: 1 x 2 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.1 Menilai Rancangan Menu (*Menu Planning*) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 4.1.1 Menyusun menu
- 4.1.2 Menganalisa menu

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman menu makanan dan minuman di daerah setempat.
2. Menyatakan setuju atas ungkapan menjaga kelestarian menu makanan dan minuman di daerah setempat.
3. Antusias saat berdiskusi kelompok dalam menyusun dan menganalisa menu.
4. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

Pertemuan 2 (Teori)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menyusun menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu.
2. Menganalisa menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu.

E. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan 2 (Teori)

1. Faktor penyusunan menu
Perencanaan menu adalah tindakan pendahuluan untuk menyusun suatu menu. Ada beberapa pertimbangan penting yang perlu diketahui bila merencanakan suatu menu seperti:
 - a. Jenis dan kebangsaan tamu
 - b. Jenis hidangan
Susunan hidangan yang dikenal ialah:
 - 1) Breakfast
 - 2) Brunch
 - 3) Lunch
 - 4) Afternoon tea
 - 5) Dinner
 - 6) SupperMasing-masing hidangan lengkap ini mempunyai susunan menu yang berbeda.
 - c. Musim panen dalam setahun
 - 1) Musim berhubungan dengan bahan makanan
 - 2) Musim berhubungan dengan hari raya
 - d. Kemampuan juru masak
 - e. Peralatan dapur
 - f. Kemampuan pramusaji
 - g. Peralatan restoran
2. Pertimbangan seni dalam menyusun menu
 - 1) Hindari pengulangan
 - 2) Tekstur hidangan
 - 3) Penggunaan bumbu
 - 4) Porsi
 - 5) Penataan dan penampilan

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Diskusi kelompok
 - d. Presentasi
 - e. Tanya Jawab
2. Pembelajaran Kooperatif (diskusi kelompok)

G. SUMBER BELAJAR

1. Bagus Putu Sudiara. (1994). Tata Boga. Jakarta. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
2. Handout
3. Gambar (<http://www.google.com>)

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point
2. Alat/Bahan
 - a. *Whiteboard*
 - b. Laptop
 - c. Proyektor

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 2 (Teori)

1. Pendahuluan (15 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui media power point guru menayangkan contoh gambar makanan dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik pada materi menyusun menu.
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi menilai rancangan menu untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “pernahkah kalian menyusun menu untuk dirumah?”
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan pertama.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang rancangan menu untuk pertemuan kedua.
2. Inti (60 menit)
 - a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati gambar yang berkaitan dengan menilai rancangan menu (Menu Planning).
 - b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan menilai rancangan menu. Menu makan apa saja yang pernah kalian buat?”, “pernahkah kalian menganalisa menu tersebut?”
 - c. **Mengeksplorasi/ mengumpulkan data**
 - 1) Peserta didik membagi diri dalam 6 kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya.
 - 2) Masing-masing kelompok mulai berdiskusi menyusun menu sesuai prinsip-prinsip penyusunan menu.
 - 3) Menu yang telah disusun kemudian dianalisa bersama kelompoknya. Analisa berdasarkan seni penyusunan menu.
 - d. **Mengkomunikasikan**
 - 1) Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang susunan menu yang telah dibuat dan dianalisa.

3. Penutup (15 menit)

- a. Peserta didik bersama guru mengulas dan menyimpulkan materi yang sudah didiskusikan.
- b. Guru memberikan hand out.
- c. Guru memberikan *post test* berupa pertanyaan lisan yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
- d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
- e. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini.
- f. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas.

J. EVALUASI

Sikap

No	Nama	Aspek				NA
		Kerjasama	Tanggung jawab	Kreativitas	Kejujuran	

Instrumen penilaian diskusi dan presentasi:

Aspek : kerja sama

No	Indikator kerjasama	Penilaian kerjasama
1	Terlibat aktif dalam kelompok	Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa
2	Melakukan tugas sesuai pembagian	Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa
3	Membantu siswa lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan	Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa
4	Rela berkorban untuk siswa lain	Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa

Aspek : tanggung jawab

No	Indikator kerjasama	Penilaian kerjasama
1	Melaksanakan tugas individu dengan baik	Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa
2	Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan	Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa
3	Menerima beberapa pendapat dengan baik	Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa
4	Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan	Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa

Aspek : kreativitas

No	Indikator kerjasama	Penilaian kerjasama
1	Dapat menyatakan pendapat dengan jelas	Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa
2	Dapat menemukan ide baru yang belum disebutkan guru	Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa
3	Menyukai materi pelajaran	Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa
4	Mengenali masalah yang perlu diselesaikan	Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa

5	Mempunyai rasa seni dalam memecahkan masalah	Skor 5 jika 5 indikator yang konsisten nampak pada siswa
6	Berani mengambil resiko untuk menemukan hal baru	Skor 6 jika 6 indikator yang konsisten nampak pada siswa
7	Mencoba berulang-ulang untuk menemukan ide yang terbentuk	Skor 7 jika 7 indikator yang konsisten nampak pada siswa

Aspek : kejujuran

No	Indikator kerjasama	Penilaian kerjasama
1	Tidak menyontek kelompok lain saat diskusi	Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa
2	Tidak menyalin pekerjaan siswa lain dalam mengerjakan tugas	Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa
3	Melaporkan hasil temuan apa adanya	Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa
4	Mengakui kesalahan dan kekurangan yang dimiliki	Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa

Perhitungan Nilai Sikap :

Skor	Kualifikasi	Cara perhitungan :
1,00-1,66	Kurang	NA = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{4}$
1,67-2,66	Cukup	
2,67-3,66	Baik	
3,67-4,00	Sangat baik	

Pengetahuan:

1. Teknik penilaian: lisan
2. Bentuk instrumen: tes lisan
 - a. Faktor apa saja yang harus diperhatikan saat menyusun menu?

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta

Dra. Darwestri
NIP. 19580731 198703 2 002

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Pertemuan ke	: 3
Materi Pokok	: 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Alokasi Waktu	: 1 x 2 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 3.2.1 Jenis peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menunjukkan sikap syukur kepada Tuhan atas anugerah keberagaman peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
2. Menyatakan setuju atas ungkapan menjaga kelestarian peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan..
3. Antusias saat berdiskusi kelompok dalam mencari informasi tentang keberagaman peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
4. Menyatakan perbedaan pendapat secara sopan saat berdiskusi dalam kelompok.

Pertemuan 3 (Teori)

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.

E. MATERI PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 (Teori)

Pengelompokan peralatan

1. Perabot
 - a. Kursi
 - b. Meja
 - c. Side board
2. Chinaware
Semua peralatan yang terbuat dari bahan keramik, jenis peralatan ini memiliki aspek penting menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.
3. Silverware
Semua peralatan yang terbuat dari bahan stainless steel.
4. Glassware
 - a. Steam glass
 - b. Unsteam glass
5. Lenan
 - a. Table cloth
 - b. Slip cloth
 - c. Napkin
 - d. Side board cloth
 - e. Glass towel
 - f. Tray cloth
 - g. Skirt
 - h. Waiters cloth
6. Table accessories
7. Other equipment

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Diskusi kelompok
 - d. Presentasi
 - e. Tanya Jawab
2. Pembelajaran Kooperatif (diskusi kelompok)

G. SUMBER BELAJAR

1. Arnawa, I Gusti Putra. (1994). Tata Hidangan. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
2. Dewiva, Aflely. (2010). Diktat Restourant Service I. Dinas Pendidikan Kota Padang
3. Handout
4. Gambar :
 - a. <http://www.google.com/chinaware>
 - b. <http://www.google.com/macamcutleries>
 - c. <http://centralhousewares.com>

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point peralatan
2. Alat/Bahan
 - a. Proyektor
 - b. *Whiteboard*
 - c. Laptop

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

Pertemuan 3 (Teori)

1. Pendahuluan (15 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Melalui media LCD/*chart* guru menayangkan gambar beberapa contoh peralatan makan minum, dan lenan dengan tujuan untuk memusatkan perhatian peserta didik pada materi peralatan makan dan minum.
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi peralatan restoran untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “apa yang kalian gunakan saat makan atau minum?”.
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk pertemuan ketiga.
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang peralatan makan dan minum di restoran.
2. Inti (60 menit)
 - a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan.
 - b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan peralatan makan dan minum di restoran. “terdiri dari apa saja peralatan makan minum di restoran?”
 - c. **Mengeksplorasi/ mengumpulkan data**
 - 1) Peserta didik membagi diri dalam 6 kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya.
 - 2) Masing-masing kelompok mendiskusikan, tentang:
 - a) Jenis peralatan makan minum di restoran.
 - d. **Mengkomunikasikan**
 - 1) Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi.

3. Penutup (15 menit)
 - a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.
 - b. Guru memberikan hand out.
 - c. Guru memberikan soal post test terkait materi yang sudah di sampaikan.
 - d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
 - e. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini.
 - f. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas.

J. EVALUASI

Sikap

Lembar Pengamatan Sikap

Kelas :

Hari, tanggal :

Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Spiritual	Sikap Sosial							Keterangan	
		Menghayati ajaran agama yang dianut	Jujur	Disiplin	Tanggung	Toleransi	Gotong Royong	Santun	Percaya Diri		

Keterangan Penskoran :

4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap

2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap

1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Lembar Penilaian Diskusi

Kelas :

Hari, tanggal :

Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang dinilai				Total skor
		Keaktifan dalam kelompok	Pemahaman materi	Penyelesaian masalah	Presentasi dikelas	

--	--	--	--	--	--	--

Keterangan Penskoran :

Keaktifan dalam kelompok

- 4 = jika peserta didik turut mencari materi dan memberi pendapat
- 3 = jika peserta didik memperhatikan dan sedikit berpendapat
- 2 = jika peserta didik diam dan hanya mendengarkan
- 1 = jika peserta didik diam dan tidak memperhatikan

Pemahaman materi

- 4 = jika peserta didik ikut berpendapat
- 3 = jika peserta didik sedikit berpendapat
- 2 = jika peserta didik hanya memperhatikan
- 1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Penyelesaian masalah

- 4 = jika peserta didik paham dan bisa menyimpulkan materi
- 3 = jika peserta didik paham tapi tidak turut menyimpulkan
- 2 = jika peserta didik masih kurang paham
- 1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Presentasi di kelas

- 4 = jika peserta didik turut menjelaskan materi dan menjawab pertanyaan
- 3 = jika peserta didik turut menjawab pertanyaan
- 2 = jika peserta didik turut menyampaikan materi
- 1 = jika peserta didik hanya diam

Perhitungan Nilai Diskusi :

Skor	Kualifikasi	Cara perhitungan :
1,00-1,66	Kurang	NA = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{4}$
1,67-2,66	Cukup	
2,67-3,66	Baik	
3,67-4,00	Sangat baik	

Pengetahuan

- a. Teknik penilaian : Tertulis
- b. Bentuk Instrumen : Tes Pilihan Ganda

Soal Pilihan Ganda

1. Side board termasuk dalam kategori....
 - a. Lenan
 - b. **Perabot**
 - c. Chinaware
 - d. Cutleries
2. Pada umumnya bentuk meja yang digunakan di restoran ada tiga macam, yaitu....
 - a. **Bentuk bulat, persegi, dan persegi panjang**
 - b. Bentuk bulat, bujur sangkar, persegi
 - c. Bentuk persegi panjang, elips, segitiga
 - d. Bentuk persegi panjang, jajar genjang, elips
3. Alat-alat yang terbuat dari keramik disebut....
 - a. Lenan
 - b. Perabot
 - c. **Chinaware**
 - d. Cutleries
4. Berikut alat yang termasuk chinaware....
 - a. B&B palte, milk jug, chafing dish
 - b. Dessert plate, B&B plate, cake tounge
 - c. B&B plate, water pitcher, dinner plate
 - d. **Dessert plate, sugar bowl, B&B plate**

5.



gambar disamping adalah champagne glass yang termasuk dalam....

- a. Unsteam glass
- b. Table accessories
- c. **Steam glass**
- d. Chinaware

6.



gelas disamping bernama....

- a. **Beer glass**
- b. Highball glass
- c. Juice glass
- d. Cocktail glass

7.



gambar soup spoon disamping termasuk dalam....

- a. Table accessories
- b. Other equipment
- c. Chinaware
- d. **Silverware**

8. Berikut yang termasuk lenan....

- a. Table cloth, tray cloth, salt and pepper shaker
- b. Napkin, round tray, bill tray
- c. **Table cloth, skirting, napkin**
- d. Napkin, molton, sauce boat

9. Kain yang digunakan dengan tujuan meredam suara, dan memudahkan meresap cairan jika ada yang menetes disebut....

- a. **Molton**
- b. Table cloth
- c. Waiter cloth
- d. Skirting

10. Salah satu benda yang termasuk dalam Table accessories adalah....

- a. **Flower vase**
- b. Table cloth
- c. Menu card
- d. Cutleries

Rubrik penilaian soal pilihan ganda

1. Bobot nilai tiap nomor 1 point
 - a. Jika benar dinilai 1
 - b. Jika salah dinilai 0
2. Total skor = jumlah jawaban benar x 10

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Materi Pokok	: 4.2 Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu
Alokasi Waktu	: 1 x 3 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

KI 1) Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya

KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mempersiapkan peralatan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merencanakan persiapan penataan peralatan makan dan minum

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

4.2 Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

Menyiapkan dan memoles glassware

Menyiapkan dan memoles cutleries

Menyiapkan dan memoles chinaware

Menyiapkan dan memoles table accessories

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menyiapkan peralatan (goblet glass, cutleries, B&B plate, table accessories)

2. Menyiapkan bahan untuk memoles peralatan
3. Menerapkan teknik polishing
4. Memoles peralatan (goblet glass, cutleries, B&B plate, table accessories)

E. MATERI PEMBELAJARAN

Mise en place atau preparation adalah persiapan awal untuk melaksanakan pelayanan.

1. Jerangkan air hingga mendidih
2. Siapkan kom untuk tempat air panas
3. Siapkan goblet glass, cutleries, b&b plate, dan table accessories
4. Teknik polishing glassware (goblet glass)
 - a. Persiapan:
 - 1) Glass towel
 - 2) Air panas yang sudah diberi jeruk nipis 2-3 slice atau cuka 3-5 tetes
 - 3) Tray yang sudah dialas tray cloth
 - b. Pegang tangkai gelas dengan ujung glass towel dan uapkan dibagian dalam dan luar gelas
 - c. Poles dengan ujung kain yang lainnya
 - d. Pastikan gelas sudah bersih dan mengkilap kemudian susun di atas tray
5. Teknik polishing cutleries
 - a. Persiapan:
 - 1) Glass towel
 - 2) Air panas yang sudah diberi jeruk nipis 2-3 slice atau cuka 3-5 tetes
 - 3) Tray yang sudah dialas tray cloth
 - b. Letakkan semua peralatan di atas tray
 - c. Ambil beberapa peralatan sejenis, celupkan kedalam air panas
 - d. Letakkan peralatan pada bagian sudut glass towel ditangan kiri, dan poles dengan tangan kanan. Gerakan tangan dari ujung bawah hingga ujung atas cutleries.
6. Teknik polishing chinaware dan table accessories
 - a. Ambil satu persatu piring dan table accessories dengan glass towel, poles hingga bersih

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Menanya
 - d. Mengumpulkan informasi
 - e. Mengeksplorasi
 - f. Mengkonfirmasi
2. Metode demonstrasi

Metode yang digunakan guru dengan cara memberi contoh nyata terlebih dahulu di depan para peserta didik kemudian peserta didik memperhatikan dengan seksama

G. SUMBER BELAJAR

1. Dewira, Aflely. (2010). Diktat Restaurant Service I. Padang. Dinas Pendidikan Kota Padang
2. Job sheet perawatan peralatan (polishing)

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point perawatan peralatan
 - b. Job sheet perawatan peralatan
2. Alat/Bahan
 - a. *Whiteboard*
 - b. Glass towel
 - c. Peralatan makan dan minum (glassware, cutleries, chinaware)
 - d. Air panas
 - e. Jeruk nipis 2-3 slice/ cuka 3-5 tetes

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan (20 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran praktik perawatan peralatan
 - c. Apersepsi
Guru bertanya kepada peserta didik mengenai materi pembelajaran, “pernah melakukan perawatan pada alat makan?”, “bagaimana cara merawat peralatan makan dan minum?”
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran hingga proses belajar mengajar yang akan dilaksanakan
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang perawatan peralatan
2. Inti (100 menit)
 - a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar yang berkaitan dengan polishing
 - b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan persiapan alat, persiapan bahan, teknik polishing, memoles peralatan (goblet glass, cutleries, B&B plate, table accessories)
 - c. **Mengeksplorasi**
 - 1) Tiap kelompok melakukan persiapan sesuai tugas masing-masing untuk praktik memoles peralatan makan dan minum
 - 2) Mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik memoles peralatan makan dan minum
 - 3) Guru mendemonstrasikan teknik memoles peralatan
 - 4) Peserta didik melakukan praktik memoles peralatan berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja.
 - 5) Membersihkan area restaurant dan mengembalikan peralatan pada tempatnya
 - d. **Mengkomunikasikan**

Peserta didik melakukan evaluasi hasil praktik memoles peralatan makan dan minum

3. Penutup (15 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran
- b. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya
- c. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini
- d. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas

J. EVALUASI

Sikap

Kelas :

Kelompok :

Topik :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian			Jumlah Nilai	NA
		Partisipasi	Sikap	Kerjasama		

5 = sangat baik 4 = baik 3 = cukup 2 = kurang

Keterangan :

Aspek Penilaian	Indikator
Partisipasi	<ul style="list-style-type: none"> • Keaktifan kerja • Tanggung jawab melaksanakan tugas
Sikap	<ul style="list-style-type: none"> • Menghargai pendapat • Toleransi • Siap menerima perintah
Kerjasama	<ul style="list-style-type: none"> • Suka menolong • Bekerja sebagai tim

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 15) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
15 – 13	100 – 86.7	A
12 – 11	85 – 73.4	B
10 – 8	72 – 53.4	C
7 – 5	52 – 33.4	D
4 – 2	32 – 13.4	E
1 – 0	12 – 0.00	F

Penilaian Praktik

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian				Jumlah skor	NA
		Persiapan alat	Teknik polishing	Sikap kerja	Hasil akhir		

--	--	--	--	--	--	--	--

Keterangan:

Aspek Penilaian	Kriteria/Rubrik
Persiapan alat	Skor 1 = hanya mempersiapkan salah satu jenis alat Skor 2 = hanya goblet, cutleries, dan chinaware Skor 3 = masing-masing goblet, cutleries, chinaware, table accessories kurang lengkap Skor 4 = goblet, cutleries, chinaware, table accessories lengkap
Teknik polishing	Skor 1 = tidak sesuai urutan, cara memegang peralatan kurang benar Skor 2 = sesuai urutan, cara memegang peralatan kurang benar Skor 3 = sesuai urutan, cara memegang peralatan benar, peletakan alat kurang benar Skor 4 = sesuai urutan, cara memegang peralatan yang benar, peletakan alat benar
Sikap kerja	Skor 1 = tidak serius, selalu bertanya pada teman Skor 2 = kurang serius, bertanya pada teman Skor 3 = serius, sesekali bertanya pada teman Skor 4 = serius dan percaya diri
Hasil akhir	Skor 1 = berserabut kain, masih bau, tidak mengkilap Skor 2 = berserabut kain, tidak berbau Skor 3 = tidak berserabut kain, kurang mengkilap, tidak berbau Skor 4 = tidak berserabut kain, mengkilap, tidak berbau, tidak ada sidik jari menempel

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 16) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
16 – 13	100 – 81.25	A
12 – 10	75 – 62.5	B
9 – 6	56.25 – 37.5	C
5 – 3	31.25 – 18.75	D
2 – 0	12.5 – 0	E

Yogyakarta, September 2014
Mahasiswa Praktikan,

Guru Pembimbing,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Pertemuan ke	: 4
Materi Pokok	: 4.4 Membuat lipatan serbet
Alokasi Waktu	: 1 x 3 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

KI 1) Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya

KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mempersiapkan peralatan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merencanakan persiapan penataan peralatan makan dan minum

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

4.4 Membuat lipatan serbet

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

Membuat lipatan serbet makan untuk breakfast

Membuat lipatan serbet makan untuk underliner

Membuat lipatan serbet makan untuk gelas

Membuat lipatan serbet makan bentuk bebas

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Membuat lipatan serbet makan untuk breakfast

2. Membuat lipatan serbet makan untuk underliner
3. Membuat lipatan serbet makan untuk gelas
4. Membuat lipatan serbet makan bentuk bebas

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Lipatan serbet makan untuk breakfast
 - a. The Diamond Pocket
 - b. The Silverware Pocket
2. Lipatan serbet makan untuk gelas
 - a. The Butterfly
 - b. The Fleur de Lys
3. Lipatan serbet makan untuk underliner
 - a. The Rose
 - b. Double Triangle
 - c. The Fan
4. Lipatan serbet makan bentuk bebas
 - a. The Corn
 - b. Bishop's Mitre
 - c. The Double Stars

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Menanya
 - d. Mengumpulkan informasi
 - e. Mengeksplorasi
 - f. Mengkonfirmasi
2. Metode demonstrasi
Metode yang digunakan guru dengan cara memberi contoh nyata terlebih dahulu di depan para peserta didik kemudian peserta didik memperhatikan dengan seksama

G. SUMBER BELAJAR

1. Dewira, Aflely. (2010). Diktat Restaurant Service I. Padang. Dinas Pendidikan Kota Padang
2. Gambar: (<http://qhoyo.blogspot.com/2010/10/learn-to-fold-napkins.html>)
(<http://www.napkinfoldingguide.com/18-fancypouch/>)
(http://www.boston.com/lifestyle/blogs/diymboston/2012/11/one_minute_guide_to_napkin_folding.html)
3. Job sheet

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point lipatan serbet
 - b. Job sheet lipatan serbet
2. Alat/Bahan
 - a. Proyektor
 - b. *Whiteboard*
 - c. Serbet makan
 - d. Dinner plate
 - e. Goblet glass

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan (20 menit)

- a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
- b. Motivasi
Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran praktik lipatan serbet makan
- c. Apersepsi
Guru bertanya kepada peserta didik mengenai bahan atau alat untuk melipat serbet makan, “pernah mencoba melipat serbet makan?”, “apa saja alat yang diperlukan?”
- d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran hingga proses belajar mengajar yang akan dilaksanakan
- e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang lipatan serbet makan

2. Inti (100 menit)

- a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar yang berkaitan dengan lipatan serbet makan
- b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan macam lipatan serbet makan yang diletakkan digelas, macam lipatan serbet makan untuk breakfast, macam serbet makan yang diletakkan diatas piring, dan macam serbet makan bentuk bebas
- c. **Mengeksplorasi**
 - 1) Tiap kelompok melakukan persiapan sesuai tugas masing-masing untuk praktik membuat lipatan serbet makan
 - 2) Mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik lipatan serbet makan
 - 3) Guru mendemonstrasikan lipatan serbet napkin
 - 4) Peserta didik melakukan praktik lipatan serbet makan berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja.
 - 5) Membersihkan area restaurant dan mengembalikan peraalatan pada tempatnya
- d. **Mengkomunikasikan**
Peserta didik melakukan evaluasi hasil praktik lipatan serbet makan

3. Penutup (15 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan manfaat hasil pembelajaran
- b. Guru memberikan tugas kepada peserta didik
- c. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya
- d. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini
- e. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas

J. EVALUASI

Sikap

Kelas :

Kelompok :

Topik :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian			Jumlah Nilai	NA
		Partisipasi	Sikap	Kerjasama		

- 5 = sangat baik 3 = cukup
- 4 = baik 2 = kurang

Keterangan :

Aspek Penilaian	Indikator
Partisipasi	<ul style="list-style-type: none"> • Keaktifan kerja • Tanggung jawab melaksanakan tugas
Sikap	<ul style="list-style-type: none"> • Menghargai pendapat • Toleransi • Siap menerima perintah
Kerjasama	<ul style="list-style-type: none"> • Suka menolong • Bekerja sebagai tim

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 15) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
15 – 13	100 – 86.7	A
12 – 11	85 – 73.4	B
10 – 8	72 – 53.4	C
7 – 5	52 – 33.4	D
4 – 2	32 – 13.4	E
1 – 0	12 – 0.00	F

Penilaian Praktik

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian					Jumlah skor	NA	
		Persiapan alat dan bahan	Prosedur		Hasil akhir	Waktu			Sikap kerja
			Teknik	Kreativitas					

Keterangan:

Aspek Penilaian	Kriteria/Rubrik
Persiapan alat dan bahan	Skor 1 = tidak mempersiapkan alat dan bahan Skor 2 = alat dan bahan salah Skor 3 = alat dan bahan kurang lengkap Skor 4 = alat dan bahan lengkap
Prosedur: Teknik	Skor 1 = tidak melipat serbet makan Skor 2 = melipat tidak sesuai urutan Skor 3 = melipat benar, tidak sesuai urutan Skor 4 = langkah melipat sesuai urutan

	dan tahu namanya
Kreativitas	Skor 1 = melipat serbet makan dengan bentuk yang sama Skor 2 = hanya melipat 5 serbet makan Skor 3 = lipatan serbet 7 macam Skor 4 = melipatan 10 serbet dan bervariasi bentuk
Hasil akhir	Skor 1 = tidak rapi, tidak bersih, garis lipatan tidak tajam Skor 2 = kurang rapi, bersih, garis lipatan kurang tajam Skor 3 = rapi, bersih, garis lipatan kurang tajam Skor 4 = rapi, bersih, garis lipatan tajam
waktu	Skor 1 = lebih dari 15 menit Skor 2 = 15 menit Skor 3 = pas 10 menit Skor 4 = kurang dari 10 menit
Sikap kerja	Skor 1 = tidak serius, bertanya pada teman Skor 2 = kurang serius, bertanya pada teman Skor 3 = kurang serius, percaya diri Skor 4 = serius dan percaya diri

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 24) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
24 – 22	100 – 92	A
21 – 19	91 – 75	B
18 – 15	74- 62.5	C
14 – 10	60 – 40	D
9 – 7	39 – 21.7	E
6 – 4	20 – 17	F
3 – 0	16.5 – 0	G

Tugas individu

Buatlah makalah tentang macam lipatan serbet makan selain yang sudah diajarkan! (10 macam)

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, September 2014

Mahasiswa Praktikan,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Materi Pokok	: 4.3 Membuat minuman non alkohol
Alokasi Waktu	: 1 x 3 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

KI 1) Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya

KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mempersiapkan peralatan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merencanakan persiapan penataan peralatan makan dan minum

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

4.3 Membuat minuman non alkohol

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

1. Menyiapkan bahan
2. Menyiapkan alat
3. Membuat minuman non alkohol

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menyiapkan bahan
2. Menyiapkan alat
3. Membuat minuman non alkohol
4. Menyajikan minuman non alkohol

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Mise en place alat yang akan digunakan sesuai jobsheet
2. Mise en place bahan-bahan yang akan digunakan sesuai jobsheet
3. Melakukan langkah-langkah kegiatan praktik membuat minuman non alcohol sesuai jobsheet
4. Menyajikan minuman
5. Membersihkan area kerja, alat, dan sisa bahan

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - b. Menggali informasi
 - c. Pengamatan
 - d. Menanya
 - e. Mengumpulkan informasi
 - f. Mengeksplorasi
 - g. Mengkonfirmasi

G. SUMBER BELAJAR

1. <http://ummi-online.com/berita-478-aneka-mocktail-a-la-kafe.html>
<http://www.merdeka.com/gaya/resep-melepas-dahaga-dengan-mojito-khas-kuba.html>
2. Job sheet

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Job sheet minuman non alcohol
2. Alat/Bahan
 - a. Proyektor
 - b. *Whiteboard*
 - c. Gelas
 - d. Cutting board
 - e. Pisau
 - f. Mangkok
 - g. Gelas ukur
 - h. Bahan-bahan minuman

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan (20 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
Guru bertanya mengenai kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran praktik minuman non alcohol
 - c. Apersepsi
Guru bertanya kepada peserta didik mengenai bahan atau alat untuk membuat minuman non alcohol, “pernah membuat minuman dirumah?”
 - d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran hingga proses belajar mengajar yang akan dilaksanakan
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang minuman non alcohol

2. Inti (85 menit)

a. **Mengamati**

Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar yang berkaitan dengan minuman non alkohol

b. **Menanya**

Mengajukan pertanyaan terkait dengan menyiapkan bahan, menyiapkan alat,, membuat minuman non alkohol, menyajikan minuman non alkohol

Mengeksplorasi

- 1) Tiap kelompok melakukan persiapan sesuai tugas masing-masing untuk praktik membuat minuman non alkohol
- 2) Mengecek persiapan bahan dan alat untuk praktik minuman non alkohol
- 3) Peserta didik melakukan praktik minuman non alkohol berdasarkan deskripsi tugas masing-masing dengan memperhatikan keselamatan kerja.
- 4) Membersihkan area restaurant dan mengembalikan peralatan pada tempatnya

c. **Mengkomunikasikan**

Peserta didik melakukan evaluasi hasil praktik minuman non alcohol. Aspek yang dinilai : kreativitas garnish, kebersihan minuman, rasa, waktu.

3. Penutup (15 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran
- b. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya
- c. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini
- d. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas

J. TEKNIK PENILAIAN

Sikap

Kelas :

Kelompok :

Topik :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian			Jumlah Nilai	NA
		Partisipasi	Sikap	Kerjasama		

○ 5 = sangat baik 3 = cukup

○ 4 = baik 2 = kurang

Keterangan :

Aspek Penilaian	Indikator
Partisipasi	<ul style="list-style-type: none"> • Keaktifan kerja • Tanggung jawab melaksanakan tugas
Sikap	<ul style="list-style-type: none"> • Menghargai pendapat • Toleransi • Siap menerima perintah
Kerjasama	<ul style="list-style-type: none"> • Suka menolong • Bekerja sebagai tim

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 15) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
15 – 13	100 – 86.7	A
12 – 11	85 – 73.4	B
10 – 8	72 – 53.4	C
7 – 5	52 – 33.4	D
4 – 2	32 – 13.4	E
1 – 0	12 – 0.00	F

Penilaian Praktik

No	Nama Siswa	Aspek Penilaian					Jumlah skor	NA	
		Persiapan alat dan bahan	Prosedur		Hasil akhir	Waktu			Sikap kerja
			Teknik	Kreativitas					

Keterangan:

Aspek Penilaian	Kriteria/Rubrik
Persiapan alat dan bahan	Skor 1 = tidak mempersiapkan alat dan bahan Skor 2 = alat dan bahan salah Skor 3 = alat dan bahan kurang lengkap Skor 4 = alat dan bahan lengkap
Prosedur: Teknik	Skor 1 = tidak sesuai prosedur Skor 2 = kurang sesuai prosedur Skor 3 = sesuai prosedur, kurang rapi, bersih Skor 4 = sesuai prosedur, rapi, dan bersih
Kreativitas	Skor 1 = tidak menggunakan garnish, alat hidang kurang menarik Skor 2 = tidak menggunakan garnish, alat hidang menarik Skor 3 = garnish kurang menarik, alat hidang menarik Skor 4 = diberi garnish, alat hidang menarik
Hasil akhir	Skor 1 = tidak bersih, rasa kurang Skor 2 = kurang bersih, rasanya kurang pas Skor 3 = bersih, rasanya kurang pas Skor 4 = bersih, rasanya pas
waktu	Skor 1 = lebih dari 25 menit Skor 2 = 25 menit Skor 3 = 20 menit Skor 4 = 15 menit
Sikap kerja	Skor 1 = tidak serius, bertanya pada teman Skor 2 = kurang serius, bertanya pada teman Skor 3 = kurang serius, percaya diri Skor 4 = serius dan percaya diri

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 24) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
24 – 22	100 – 92	A
21 – 19	91 – 75	B
18 – 15	74- 62.5	C
14 – 10	60 – 40	D
9 – 7	39 – 21.7	E
6 – 4	20 – 17	F
3 – 0	16.5 – 0	G

Guru Pembimbing,

Yogyakarta, September 2014
Mahasiswa Praktikan,

Yuli Unggul S., S.Pd.
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK N 6 Yogyakarta
Bidang Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Kelas/ Semester	: XI/ Ganjil
Materi Pokok	: 3.3 Membedakan berbagai minuman non alkohol
Alokasi Waktu	: 1 x 2 jam pelajaran x 45 menit

A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1)** Menghayati dan mengamalkan ajaran Agama yang dianutnya
- KI 2)** Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3)** Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4)** Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mempersiapkan peralatan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran merencanakan persiapan penataan peralatan makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 3.3 Membedakan berbagai minuman non alkohol

C. INDIKATOR PEMBELAJARAN

- 1. Pengertian minuman
- 2. Fungsi minuman
- 3. Klasifikasi minuman non alkohol
- 4. Jenis minuman non alkohol
- 5. Teknik pembuatan minuman
- 6. Alat pembuatan minuman
- 7. Bahan pembuatan minuman
- 8. Memilih bahan pembuatan minuman non alkohol

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menjelaskan pengertian minuman
2. Menyebutkan fungsi minuman
3. Menyebutkan klasifikasi minuman non alkohol
4. Jenis minuman non alkohol
5. Menjelaskan teknik pembuatan minuman
6. Menyebutkan alat pembuatan minuman
7. Menyebutkan bahan pembuatan minuman
8. Menjelaskan cara memilih bahan pembuatan minuman non alkohol

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan
2. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah : sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan
3. Klasifikasi minuman non alkohol dibedakan menjadi 3 macam:

a. Minuman panas

Minuman panas yaitu minuman yang disajikan dalam keadaan hangat atau panas. Minuman panas dibagi menjadi 2 macam:

1) Panas berisi

Minuman ini merupakan minuman panas yang diberi isian. Contoh: wedang ronde, wedang bajigur, wedang sekoteng

2) Panas tidak berisi

Minuman ini termasuk minuman panas yang tidak diberi isian. Contoh: teh, kopi, susu, cokelat

b. Minuman dingin

Minuman yang disajikan dalam keadaan dingin sehingga memberi efek menyegarkan bagi tubuh. Minuman dingin dibagi menjadi 2 macam:

1) Dingin berisi

Minuman ini merupakan minuman dingin yang diberi isian. Contoh: es teller, es buah, es cincau, es dawet

2) Dingin tidak berisi

Minuman ini merupakan minuman dingin yang tidak diberi isian. Contoh: jus, squash, sirup, milkshake

c. Minuman tradisional

Minuman tradisional adalah minuman yang merupakan khas dari suatu daerah dan turun temurun. Contoh:

Jawa Barat : bandrek, bajigur, es cendol, es lilin

Jawa tengah/Jawa timur : Sekoteng, wedang jahe, wedang ronde, wedang uwuh

Jakarta : Bir pletok, selendang mayang, es doger,

Sumatra : teh talua, sirup markisa

Sulawesi : es pisang hijau, saraba

4. Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi:

a. **Mineral water**

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :

- 1) *Natural mineal water* (air mineral murni)

Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia.

- 2) *Artificial mineral water* (air mineral buatan)

Berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral kedalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide* dapat ditambahkan dengan pengaroma dari buah-buahan

b. **Refreshing drinks (minuman menyegarkan)**

- 1) Minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Termasuk dalam kategori ini adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Syrup adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi syrup dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: symple syrup berasal dari gula pasir. Grenadine syrup berasal dari buah delima, Prambos syrup dari buah raspberry

- 2) *Tall drinks* (minuman santai)

Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman special yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti milk shake, *strawberry float*, cola float, es soda gembira, vanilla bloe, dan macam-macam ice cream.

c. **Stimulant (minuman perangsang)**

- 1) Termasuk dalam minuman ini adalah *coffee, tea, chocolate, and milk*. *Coffee* dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin. *Coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*.

- 2) The dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan simple syrup dan jeruk nipis.

- 3) Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan

- 4) Coklat dapat disajikan dingin atau panas

d. **Nourishing (minuman bergizi)**

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Yang termasuk dalam kategori ini adalah aneka juice menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar.

5. Teknik membuat minuman

a. Stiring

Semua bahan-bahan minuman yang akan dicampur dituangkan kedalam gelas minum setelah itu baru minuman tersebut diaduk rata sehingga semuanya tercampur rata.

b. Mixing

adalah minuman campuran yang di beri es kemudian di campur di dalam gelas pencampur (Mixing Glass) dan diaduk menggunakan long Bar Spoon, setelah di

aduk pada saat di tuangkan di dalam gelas harus di saring terlebih dahulu menggunakan stirer,

- c. Shaking
digunakan saat mencampur minuman yang pekat yang tidak mudah larut, sehingga harus menggunakan shaker di isi es baru di kocok dan di saring terlebih dahulu pada waktu hendak di tuang dalam gelas.
- d. Blending
biasanya di gunakan untuk membuat minuman Tropical Drink atau frozen Drink yang menggunakan 3 macam atau lebih bahan baku buah-buahan yang sulit larut sehingga menggunakan blender.
- e. Floating (pengembangan)
Membuat minuman campuran dengan menggunakan alat bantu tea spoon untuk menuangkan minuman sedikit demi sedikit, sehingga tercampur minuman lainnya ,dan terlihat berlapis -lapis (layer) jadi minuman ini tehniknya yang kadar gulanya lebih tinggi itu berada di bawah atau pertama kali di tuangkan.

6. Alat pembuatan minuman

- a. Mekanik
 - 1) Refrigerator
 - 2) Freezer
 - 3) Ice cube maker
 - 4) Coffee maker
 - 5) Blender
- b. Manual
 - 1) Sink
 - 2) Shaker
 - 3) Mixing glass
 - 4) Lemon squeezer
 - 5) Timbangan digital
 - 6) Gelas ukur
 - 7) Ice crusher
 - 8) Ice tongue
 - 9) Ice scoop
 - 10) Jigger
 - 11) Cutting board
 - 12) Fruit knife
 - 13) Strainer
 - 14) Long bar spoon
 - 15) Straw
 - 16) Coaster
 - 17) Can&Bottle opener
 - 18) Tooth pick
 - 19) Service tray

Saat menimbang bahan bisa menggunakan takaran pengganti dengan menggunakan alat pengganti lain yaitu

@ kg = Kilogram	*Ukuran takaran dengan Cup*
@ btg = batang	1 cup = 1 cangkir = 16 sdm
@ bks = bungkus	1 sdm = 15 gram
@ btr = butir	1 cup = 250 cc = 250 ml
@ ml = milliliter	Gula pasir 1 cup = 225 gram

<p>*Ukuran Sendok Teh*</p> <p>1 sdt gula pasir = 5 gr 1 sdt kopi = 2 gr 1 sdt teh = 2 gr 1 sdt kopi instan = 3 gr 1 sdt sirup = 3 gr 1 sdt garam = 4 gr</p>	<p>Gula halus 1 cup = 160 gram Gula palem 1 cup = 140 gram Almond bubuk 1 cup = 170 gram Kismis 1 cup = 190 gram Kenari cincang 1 cup = 150 gram Mete cincang 1 cup = 160 gram Coklat bubuk 1 cup = 112 gram</p>
<p>*Ukuran Gelas Belimbing*</p> <p>1 gelas tepung terigu = 130 gr 1 gelas gula pasir = 230 gr 1 gelas gula halus = 180 gr 1 gelas mentega = 210 gr 1 gelas air/ susu encer = 250 cc</p>	<p>*Ukuran Sendok Makan*</p> <p>1 sdm peres = 3 sdt 1 sdm peres gula pasir = 15 gr 1 sdm peres gula halus = 12 gr 1 sdm peres tepung terigu = 8 gr 1 sdm peres maizena = 12 gr 1 sdm peres margarin = 15 gr</p>

c. Alat saji

- 1) Panas: tea cup&saucer, coffee cup&saucer, mangkuk ronde
- 2) Dingin
 - a) Steam glass: poco grande glass, irish coffee glasses
 - b) Unsteam glass: old fashioned glass, high ball glass, shot glass, juice glass

7. Bahan pembuatan minuman

- a. Pemanis: simple syrup, madu, gula pasir, gula merah

Resep gula merah cair

Bahan:

- 300 gram gula merah
- 300 ml air
- 2 lembar daun pandan

Cara Membuat :

Masak semua bahan hingga mendidih dan agak kental, saring dan dinginkan. Simpan di botol atau wadah tertutup lain

Resep simple syrup

Bahan:

- 100 gr gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

Masukkan gula dan air ke dalam panci dan rebus dengan api kecil, biarkan hingga mendidih dan gula larut. Setelah dingin masukkan ke dalam botol dan simpan ditempat yang sejuk atau dalam lemari es

- b. Isi: rempah-rempah, aneka buah segar, kacang-kacangan
- c. Cairan: aneka sari buah, sirup, soft drink
- d. Garnish

Diartikan sebagai dekorasi daripada suatu minuman untuk membuat minuman supaya lebih menarik, bagus dipandang sehingga menarik perhatian tamu dan ingin untuk mencicipinya, seperti contohnya adalah : Buah cherry, Buah olive, Cocktail onion, Sliced fruit (lime, orange, papaya, banana, water melon), Fruit poel (lime, orange)

8. Memilih bahan pembuatan minuman non alkohol:

- a. Gunakan bahan yang baik dan berkualitas

- b. Beberapa jenis buah-buahan seperti semangka, nanas, dan melon tidak bisa disimpan dalam refrigerator setelah dikupas, jadi satu kali pakai saja karena rasa tidak segar lagi.
- c. Buah seperti apel dan pisang harus segera disajikan jika selesai dibuat karena warna akan berubah kecoklatan
- d. Gunakan rempah-rempah, susu, teh dan kopi yang disimpan dalam wadah tertutup rapat guna mempertahankan aroma dan rasa
- e. Penggunaan bahan pemanis sesuai standar
- f. Penggunaan garnish harus sesuai dan jangan berlebihan agar minuman itu tampak menarik dan bersih.
- g. Menghidangkan minuman dengan alat yang tepat
- h. Tinggi minuman 1 cm lebih rendah dari bibir gelas
- i. Minuman dihidangkan setelah selesai dibuat agar terjaga kesegarannya

F. METODE PEMBELAJARAN

1. Metode *scientific*
 - a. Menggali informasi
 - b. Pengamatan
 - c. Menanya
 - d. Mengumpulkan informasi
 - e. Mengeksplorasi
 - f. Mengkonfirmasi
2. Pembelajaran Kooperatif (diskusi kelompok)

G. SUMBER BELAJAR

1. Dewira, Aflely. (2010). Diktat Restaurant Service I. Padang. Dinas Pendidikan Kota Padang
2. <http://www.anneahira.com/minuman-non-alkohol.html>
3. <http://infoflairbartender.blogspot.com/2010/10/perbedaan-minuman-cocktail-dan-mocktail.html>
4. <http://jimmymi.wordpress.com/2010/06/20/metode-pembuatan-minuman/>
5. Hand out minuman non alkohol

H. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Media
 - a. Power point minuman non alkohol
 - b. Hand out minuman non alkohol
2. Alat/Bahan
 - a. Proyektor
 - b. *Whiteboard*
 - c. Laptop

I. LANGKAH- LANGKAH PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan (10 menit)
 - a. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik.
 - b. Motivasi
 - c. Apersepsi
Guru mengajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan materi minuman non alkohol untuk mengetahui pengetahuan awal peserta didik, contoh: “sering meminum jus?”

- d. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran hingga kegiatan yang akan dilakukan selama pembelajaran
 - e. Guru menjelaskan cakupan materi pembelajaran tentang minuman non alkohol
2. Inti (60 menit)
- a. **Mengamati**
Peserta didik dipandu oleh guru mengamati tayangan gambar yang berkaitan dengan minuman non alkohol
 - b. **Menanya**
Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian minuman, fungsi minuman, jenis minuman non alkohol, teknik pembuatan minuman non alkohol, alat dan bahan pembuatan minuman
 - c. **Mengeksplorasi/ mengumpulkan data**
 - 1) Peserta didik membagi diri dalam 6 kelompok, lalu duduk sesuai dengan kelompoknya.
 - 2) Masing-masing kelompok mendiskusikan, tentang:
 - a) Pengertian minuman
 - b) Fungsi minuman
 - c) Klasifikasi minuman non alkohol
 - d) Jenis minuman non alkohol
 - e) Teknik pembuatan minuman non alkohol
 - f) Alat pembuatan minuman
 - g) Bahan pembuatan minuman
 - h) Memilih bahan pembuatan minuman non alkohol
 - d. **Mengkomunikasikan**
Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi tentang minuman non alkohol
3. Penutup (10 menit)
- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran.
 - b. Guru memberikan hand out.
 - c. Guru memberikan lembar soal ulangan yang berkaitan dengan materi dan proses pembelajaran.
 - d. Peserta didik menerima informasi dari guru tentang materi pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
 - e. Guru menciptakan suasana religius dengan menunjuk siswa untuk berdoa sebelum mengakhiri pertemuan hari ini.
 - f. Guru mengucapkan salam dan meninggalkan kelas.

J. TEKNIK PENILAIAN

Sikap

Kelas :

Kelompok :

Topik :

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian			Jumlah Nilai	NA
		Partisipasi	Sikap	Kerjasama		

- 5 = sangat baik 3 = cukup
- 4 = baik 2 = kurang

Keterangan :

Aspek Penilaian	Indikator
Partisipasi	<ul style="list-style-type: none"> • Keaktifan kerja • Tanggung jawab melaksanakan tugas
Sikap	<ul style="list-style-type: none"> • Menghargai pendapat • Toleransi • Siap menerima perintah
Kerjasama	<ul style="list-style-type: none"> • Suka menolong • Bekerja sebagai tim

Nilai Akhir : (Jumlah Nilai : 15) x 100 = NA

Interval	Rentan Nilai	Predikat
15 – 13	100 – 86.7	A
12 – 11	85 – 73.4	B
10 – 8	72 – 53.4	C
7 – 5	52 – 33.4	D
4 – 2	32 – 13.4	E
1 – 0	12 – 0.00	F

Penilaian diskusi

Kelas :

Hari, tanggal :

Materi Pokok/Tema :

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang dinilai				Total skor
		Keaktifan dalam kelompok	Pemahaman materi	Penyelesaian masalah	Presentasi dikelas	

Keterangan Penskoran :

Keaktifan dalam kelompok

4 = jika peserta didik turut mencari materi dan memberi pendapat

3 = jika peserta didik memperhatikan dan sedikit berpendapat

2 = jika peserta didik diam dan hanya mendengarkan

1 = jika peserta didik diam dan tidak memperhatikan

Pemahaman materi

4 = jika peserta didik ikut berpendapat

3 = jika peserta didik sedikit berpendapat

2 = jika peserta didik hanya memperhatikan

1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Penyelesaian masalah

4 = jika peserta didik paham dan bisa menyimpulkan materi

3 = jika peserta didik paham tapi tidak turut menyimpulkan

2 = jika peserta didik masih kurang paham

1 = jika peserta didik tidak memperhatikan

Presentasi di kelas

4 = jika peserta didik turut menjelaskan materi dan menjawab pertanyaan

3 = jika peserta didik turut menjawab pertanyaan

2 = jika peserta didik turut menyampaikan materi

1 = jika peserta didik hanya diam

Perhitungan Nilai Diskusi :

Skor	Kualifikasi	Cara perhitungan :
1,00-1,66	Kurang	NA = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{4}$
1,67-2,66	Cukup	
2,67-3,66	Baik	
3,67-4,00	Sangat baik	

Pengetahuan

Teknik penilaian : Tes Tulis

Bentuk instrument : Pilihan Ganda

1. Semua jenis cairan yang dapat diminum (drinkable liquid) kecuali obat-obatan merupakan....
 - a. Sifat minuman
 - b. Pengertian minuman
 - c. Fungsi minuman
 - d. Klasifikasi minuman
2. Sarana untuk membantu pencernaan makanan merupakan salah satu dari....
 - a. Sifat minuman
 - b. Pengertian minuman
 - c. Fungsi minuman
 - d. Klasifikasi minuman
3. Berikut yang termasuk minuman panas berisi adalah....
 - a. Wedang ronde, wedang secang
 - b. Wedang jahe, wedang bajigur
 - c. Wedang ronde, wedang bajigur
 - d. Wedang uwuh, wedang jahe
4. Contoh dari minuman dingin tidak berisi adalah....
 - a. Es teller, milkshake
 - b. Jus buah, es doger
 - c. Es doger, sirup
 - d. Squash, milkshake
5. Es pisang hijau merupakan minuman khas daerah....
 - a. Sulawesi
 - b. Jakarta
 - c. Sumatera
 - d. Jawa tengah

6. Menurut jenisnya minuman non alcohol dibagi menjadi....
 - a. Nourishing, spirit drink, mineral water, refreshing
 - b. Refreshing drink, stimulant, spirit drink, nourishing
 - c. Stimulant, refreshing drink, mineral water, nourishing
 - d. Mineral water, spirit drink, stimulant, nourishing
7. Aneka jus yang menggunakan bahan dasar buah atau sayuran segar sehingga mengandung zat gizi merupakan jenis minuman....
 - a. Nourishing
 - b. Refreshing
 - c. Stimulant
 - d. Mineral water
8. Contoh minuman yang termasuk dalam jenis stimulant drink yaitu....
 - a. Jus, susu
 - b. Kopi, milkshake
 - c. Milkshake, teh
 - d. Cokelat panas, teh
9. Teknik yang digunakan saat mencampur semua bahan-bahan minuman kemudian dituangkan dalam gelas saji dan diaduk rata yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Mixing
 - d. Shaking
10. Teknik yang digunakan untuk mencampur minuman pekat yang tidak mudah larut dan diberi es batu yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Mixing
 - d. Shaking
11. Teknik yang digunakan untuk membuat minuman campuran dengan menggunakan tea spoon sehingga minuman terlihat berlapis-lapis yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Blending
 - d. Shaking
12. Alat manual yang digunakan untuk membuat minuman non alcohol yaitu....
 - a. Mixing glass, freezer, straw
 - b. Fruit knife, straw, blender
 - c. Mixing glass, shaker, ice tongue
 - d. Cutting board, refrigerator, strainer
13. High ball glass merupakan alat saji yang termasuk kedalam....
 - a. Steam glass
 - b. Unsteam glass
 - c. Cold glass
 - d. High glass
14. Alat untuk menyaring sari buah minuman disebut....
 - a. Coaster
 - b. Blender
 - c. Strainer
 - d. Freezer

15. Gula pasir yang dilarutkan dalam air hingga mendidih disebut....

- a. Madu
- b. Simple syrup
- c. Sweet liquid
- d. Simple liquid

Kunci jawaban

1	B	6	C	11	B
2	C	7	A	12	C
3	C	8	D	13	B
4	D	9	A	14	C
5	A	10	D	15	B

Nilai Akhir= $\frac{\text{Jumlah betul} \times 2}{3}$

3

Guru Pembimbing,

Yuli Unggul S., S.Pd.

NIP. 19710705 199702 2 001

Yogyakarta, September 2014

Mahasiswa Praktikan,

Rizka Amalia

NIM. 11511241005

HAND OUT
MENDESKRIPSIKAN RANCANGAN MENU

1. Klasifikasi Menu Berdasarkan Struktur Menu
2. Klasifikasi Menu Berdasarkan Waktu Makan
3. Klasifikasi Jenis Menu



Oleh : Rizka Amalia

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 6 YOGYAKARTA
KELOMPOK PARIWISATA**

Jl. KENARI No.4 Yogyakarta Kode pos : 55166 Telp (0274) 51225, 546091

Fax. (0274) 51225

E-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

Nama sekolah	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Mata pelajaran	: Produktif Tata Hidang (Teori)
Tingkat/ semester	: X /1
Pertemuan	: 1
Alokasi waktu	: 2 x 45 Menit
Kompetensi dasar	: 3.1 Mendiskripsikan Rancangan Menu
Indikator	: 3.1.5 Mengklasifikasikan menu berdasarkan struktur menu 3.1.6 Mengklasifikasikan menu berdasarkan waktu makan 3.1.7 Mengklasifikasikan jenis menu

A. Tujuan

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Mengklasifikasikan menu berdasarkan struktur menu secara mandiri.
2. Mengklasifikasikan menu berdasarkan waktu makan secara mandiri.
3. Mengklasifikasikan jenis menu secara mandiri.

B. Uraian Teori

1. Klasifikasi menu berdasarkan struktur menu

- a. Kerangka Menu Klasik

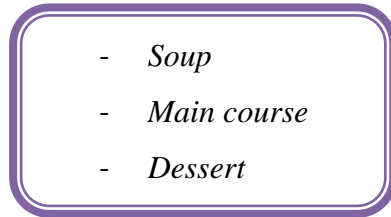
Terdapat 13 urutan hidangan dalam menu klasik.

- *Hors D'oeuvre (Cold/hot Appetizer)*
- *Potage (Soup)*
- *Poisson (fish)*
- *Eggs*
- *Entree*
- *Maincourse*
- *Sorbet*
- *Roti – roast*
- *Legume – vegetables*
- *Sweet*
- *Cheese*
- *Dessert*
- *Coffe or tea*

- b. Kerangka Menu Moderen

Yang pada umumnya terdiri dari tiga sampai lima jenis hidangan

1) Tiga Jenis Hidangan



Contoh menu 3 jenis hidangan:

Cream Of Corn Soup

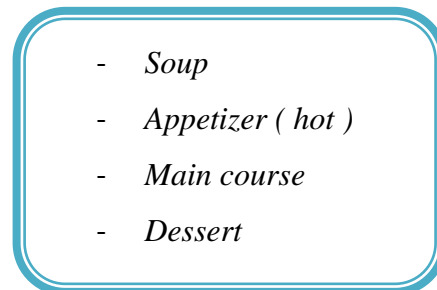
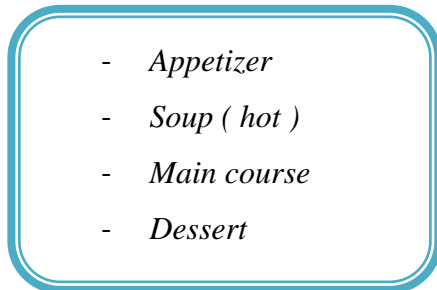
*

Fillet of Fish Delice

*

Banana Split

2) Empat Jenis Hidangan



Contoh hidangan 4 giliran

Croquette

*

Consomme julienne

*

Escallope Gordon Bleu

*

Pudding Black Swan

Pada Umumnya menu modern terdiri atas 4 hidangan, yaitu: makanan pembuka, sup, makanan utama, dan makanan penutup. Menu modern umumnya lebih cepat disajikan.

Cara penyajian menu modern dilakukan dengan cara berikut:

a) *Appetizer* (hidangan pembuka):

Appetizer merupakan hidangan pembuka atau pembangkit selera didalam tahapan makan atau course, porsinya tidak besar.

- *Cold Appetizer*

Hidangan dengan rasa dominan asam dan disajikan dalam porsi kecil, disajikan dengan suhu maximal 15 derajat C, dengan porsi 100 gr. Contoh menu: *Shrimp Cocktail*, *friuts salad*, *rujak*, *asinan*

- *Hot Appetizer*

Hidangan dengan rasa dominan gurih dan disajikan panas dengan suhu 50-75°C.
Contoh menu: Lumpia, bitterballen, samosa, spring roll.

b) Soup

Sup merupakan hidangan berkuah untuk melancarkan pencernaan, dihidangkan setelah appetizer. Sup hidangan eropa dibagi menjadi 2 jenis, sebagai berikut:

- Sup Encer (consomme),

dibuat dari ekstrak daging giling dicampur dengan jenis sayuran, dihidangkan dengan berbagai versi. Contoh: Consomme royal, Consomme julienne.

- Sup Kental (Cream soup)

dibuat dari campuran kaldu daging atau ayam yang dikentalkan dengan tepung terigu, dihidangkan dengan berbagai nama. Contoh: Chicken cream soup, cream of corn soup, cream of asparagus soup.

c) Main Course (Hidangan Utama)

Hidangan utama dapat berupa daging, domba, ayam, ikan, pasta seperti spaghetti, ravioli, lasagna. Disajikan dengan side dish atau hidangan pendamping berupa sayuran dan karbohidrat dapat berasal dari kentang atau nasi. Contoh: sirloin steak, spaghetti bolognese, Chicken picatta

d) Sweet/ Dessert (Hidangan penutup)

Dessert merupakan hidangan penutup. Menu dessert berasa segar karena berfungsi sebagai pencuci mulut. Contoh: Fruits Slice, Strawberry sorbet, pie, puding, dll.

3) Lima Jenis Hidangan

- *Appetizer (cold)*
- *Soup*
- *Appetizer (hot)*
- *Main course*
- *Dessert*

- *Appetizer (cold)*
- *Soup*
- *Entree / fish/ eggs*
- *Main course*
- *Dessert*

Contoh hidangan 5 giliran makan

Fruits Salad

*

Cream of asparagus soup

*

Spring Roll

*

Tenderloin steak

*

Crepes Suzzete

2. Klasifikasi menu berdasarkan waktu makan

a. Hidangan makan pagi (*Breakfast*)

Hidangan ini disajikan diantara pukul 06.00 sampai 10.00 pagi. Berikut merupakan macam-macam hidangan makan pagi:

1) *Continental breakfast*

Komposisi hidangan *continental breakfast* adalah:

- a) *Bread* atau roti yang selalu disajikan dengan mentega (*Butter*)
- b) *Preserved* atau sale seperti jam yang terbuat dari buah-buahan, marmelaide yang terbuat dari jeruk, dan honey atau madu
- c) Minuman panas, seperti kopi, ter atau susu.

Contoh *continental breakfast*:

- *Toast*
- *Croissant*
- *Danish*
- *Jam, marmelade, or honey*
- *Tea or coffe*



Gambar 1. Continental breakfast croissant

2) American breakfast

Disebut juga “Full American Breakfast” atau Complete Breakfast” karena american breakfast menyajikan hidangan paling lengkap baik ditinjau dari kalori maupun gizi (Nutrisi)

- a) Fruits or fruits juice yang terdiri dari buah- buahan segar
- b) Berbagai jenis roti seperti croissant, danish, rolls yang disajikan dengan butter, atau jam.
- c) Egg dishes atau hidangan dari telur: Boiled eggs, poached eggs, scrambled eggs
- d) Meat atau daging untuk breakfast misalnya ham bacon, smoked beff, sausage, dll.

- e) Beverage atau minuman panas seperti kopi, teh, susu, coklat, susu panas.

Contoh:



Gambar 2. American breakfast



Gambar 3. American breakfast

3) English breakfast

Komposisi dari english breakfast:

- Fresh fruits or fruit juice*, seperti pepaya, *banana*, *manggo*, atau sari buah.
- Bread atau sejenis roti yang di *toast*, *croissant*, *danish* yang dihidangkan dengan *butter*, *jam*, *marmelade*, atau *honey*.
- Cereal* atau sereal yang diolah menjadi bubur: *Corn flake*, *rice crispies*, *oat meal*, dll.
- Egg dishes* (hidangan dari telur) juga dihidangkan dengan *ham*, *bacon*, atau *sausage*

Contoh English breakfast

- *Slice pineapple, banana or manggo, tomato juice, orange juice*
- *Croissant, danish roll, corn flake, cereals*
- *Egg any style: Boiled, poached, fried*
- *Milk, coffe or tea*



Gambar. 4 English breakfast

4) Indonesian breakfast

Hidangan yang disajikan untuk Indonesia Breakfast mengikuti pola american breakfast yang disesuaikan dengan masakan indonesia

- Fruits juice atau fruits slice

- b) Nasi dan sejenisnya seperti bubur ayam, nasi tim, nasi kuning, bakmi, sohun goreng.
- c) Hidangan dari telur.
- d) Hidangan dari daging, ayam, atau ikan.
- e) Hidangan kopi, teh, atau susu panas.



Gambar 5. Nasi goreng



Gambar 6. Bubur ayam

b. Hidangan selingan pagi (*Brunch*)

Hidangan yang disajikan antara makan pagi dan makan siang. Brunch biasa dihidangkan antara pukul 10.00 hingga 11.00. Brunch disediakan bagi seseorang yang tidak sempat makan pagi. Adapun hidangan yang disajikan pada brunch antara lain sandwich lengkap.

c. Hidangan makan siang (*Lunch*)

Disajikan dari jam 11.00 sampai jam 15.00 siang, terdiri dari susunan hidangan:

- Makanan pembuka (Appetizer)
- Sup (Soup)
- Makanan utama (Main Course)
- Makanan Penutup (Dessert)

d. Hidangan selingan sore (*Afternoon Tea*)

Makanan selingan dihidangkan sebagai pengiring minum teh atau kopi diantara waktu-waktu makan. Makanan selingan juga berguna sebagai pemberi kalori diantara dua waktu malam. Waktu untuk hidangan selingan sore antara pukul 16.00-17.00.

e. Hidangan makan malam (*Dinner*)

Susunan menu yang dihidangkan pada malam hari, pada dasarnya sama dengan susunan menu makan siang. Yang membedakan adalah komposisi berat makanan makan siang lebih berat dari pada makan malam.

f. Hidangan makan tengah malam (*supper*)

Merupakan hidangan yang disajikan pada pukul 23.00 sampai 02.00 pagi. Menu yang dibuat harus lebih sederhana dan lebih ringan daripada menu makan siang dan makan malam.

3. Klasifikasi jenis menu

Jenis hidangan yang disajikan atau ditawarkan kepada tamu yang datang baik perorangan maupun yang datang secara rombongan. Kita mengenal beberapa jenis menu yaitu:

a. A'la Carte Menu

Adalah salah satu daftar makanan yang mana untuk masing-masing makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri. Menu ala carte banyak digunakan oleh rumah makan, cafe, kantin, atau foodcourt, yang menyediakan aneka macam makanan yang dijual per porsi.

Contoh:

<i>Mixed Salad</i>	<i>Rp. 7.000,-</i>
<i>Assorted Salad</i>	<i>Rp 10.000,-</i>
<i>Grilled Chiken BBQ sauce</i>	<i>Rp 20.000,-</i>
<i>Tenderloin Beef Steak</i>	<i>Rp 25.000,-</i>
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	<i>Rp 15.000,-</i>
<i>Pinneapple Flambe</i>	<i>Rp 8.000,-</i>
<i>Strawberry pudding</i>	<i>Rp 7.000,-</i>

b. Table D'hote Menu

Adalah daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti. Menu semacam ini biasanya untuk melayani jamuan grup atau table manner package.

Contoh:

<i>SPECIAL MENU</i>
<i>Spring Roll</i>
*
<i>Sweet Corn Cream Soup</i>
*
<i>Chiken Gordon Blue with Mushed Potatoes</i>
*
<i>Banana Split</i>
<i>Rp 120.000,-</i>

c. Special Party

Menu tersebut digunakan pada saat ada perayaan sejenis dibuat setelah diadakan persetujuan antara pemesan dan industri. Ada beberapa jenis Special Party Menu:

1) Jamuan Cocktail

Perayaan mengambil waktu antara makan siang dan makan malam. Untuk acara perayaan peresmian, atau pembukaan sebuah perusahaan.

2) Jamuan Promosi

Susunan Menu yang dibuat dari makanan yang ringan dan mudah dicerna. Yang harus diperhatikan adalah nilai-nilai nutritive, kualitas, dan cita rasa.

3) Rombongan Tourist

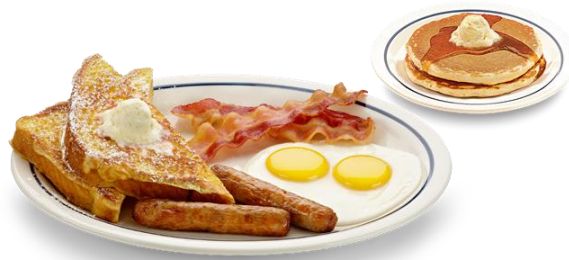
Menu disusun berdasarkan grup yang akan datang. Apakah datang dari daerah mana atau negeri mana

4) Jamuan Kenegaraan

Menu disini merupakan menu yang paling sederhana hingga menu yang paling mewah.

HAND OUT
MENILAI RANCANGAN MENU

1. Prinsip penyusunan menu



Oleh : Rizka Amalia

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 6 YOGYAKARTA
KELOMPOK PARIWISATA
Jl. KENARI No.4 Yogyakarta Kode pos : 55166 Telp (0274) 51225, 546091
Fax. (0274) 51225
E-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

Nama sekolah	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Mata pelajaran	: Tata Hidang (Teori)
Tingkat/ semester	: XI /1
Pertemuan	: 2
Alokasi waktu	: 2 x 45 Menit
Kompetensi dasar	: 4.1 Menilai Rancangan Menu
Indikator	: 4.1.1 Menyusun menu 4.1.2 Menganalisa menu

A. Tujuan

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menyusun menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu.
2. Menganalisa menu berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu.

B. Uraian Teori

1. Faktor penyusunan menu

Perencanaan menu adalah tindakan pendahuluan untuk menyusun suatu menu.

Ada beberapa faktor penting yang perlu diketahui bila merencanakan suatu menu seperti:

a. Jenis dan kebangsaan tamu

Jenis dan kebangsaan tamu yang datang akan mempengaruhi susunan menu yang dibuat. Tampaknya tidak mungkin menyediakan atau menyajikan makanan yang sama pada suatu jamuan untuk semua jenis tamu.



Gambar 1. Tamu

Di sini perencanaan menu harus hati-hati didalam memilih suatu jenis makanan yang mempunyai rasa, aroma yang sesuai dengan selera tamu. Penyusunan menu perlu menyadari wisatawan yang datang kesuatu tujuan wisata tidak semata-mata mencari kepuasan melalui indra mata dan pendengaran saja, tetapi juga ingin menikmati makanan yang khas dan/atau unik yang terdapat pada daerah tersebut.

Dalam penyusunan menu dapat dilakukan dengan menampilkan dua jenis menu yaitu makanan khas suatu daerah dan makanan negara asal wisatawan tersebut.

b. Jenis hidangan

Susunan hidangan lengkap yang akan ditampilkan perlu dipertimbangkan karena masing-masing hidangan mempunyai komposisi dan karakteristik yang berbeda. Susunan hidangan yang dikenal ialah:

- 1) Breakfast
- 2) Brunch
- 3) Lunch
- 4) Afternoon tea
- 5) Dinner

6) Supper

Masing-masing hidangan lengkap ini mempunyai susunan menu yang berbeda.

c. Musim panen dalam setahun

- 1) Musim berhubungan dengan bahan makanan
- 2) Musim berhubungan dengan hari raya.

d. Kemampuan juru masak

Kemampuan juru masak mengolah berbagai jenis makanan perlu dipertimbangkan, karena kesalahan dalam menyusun menu akan menimbulkan masalah pada juru masak. Misalnya: juru masak sangat menguasai hidangan oriental maka diharapkan saat merancang menu yang tidak terlalu menyimpang ke arah kontinental.



Gambar 2. Chef chinese food

e. Peralatan dapur

Perencanaan menu harus menyadari bahwa peralatan yang tersedia mempengaruhi:

- 1) Jenis makanan yang dihasilkan
- 2) Efisiensi dan kecepatan kerja para juru masak dalam mengolah makanan tersebut.

Dengan demikian perencanaan menu harus dapat menyadari semua peralatan yang ada, sehingga tidak ada alat yang kelebihan atau terlalu sering dipakai dan dilain pihak peralatan yang jarang disentuh.

f. Kemampuan pramusaji

Kemampuan pramusaji dalam menghidangkan makanan ini perlu dipertimbangkan dalam penyusunan menu, sehingga semua makanan yang tercantum pada menu sesuai dengan kemampuan restoran.

g. Peralatan restoran

Peralatan restoran perlu dipertimbangkan karena ukuran, ataupun jenis peralatan yang dipergunakan dapat meningkatkan atau mengurangi penampilan makanan.



Gambar 3. Stock pot



Gambar 4. Alat makan

2. Pertimbangan seni dalam menyusun menu.

Setelah megumpulkan data atau informasi yang didapat dengan memperhatikan pertimbangan-pertimbangan pokok di atas, maka penyusunan menu dapat dimulai. Banyak pertimbangan yang yang perlu diperhatikan pada waktu menyusun, sebagai berikut:

a. Hindari pengulangan

Menghindari pengulangan yang dimaksud adalah pada pengulangan bahan pokok dan pengulangan warna makanan. Dalam suatu susunan menu hendaknya tidak terjadi pengulangan pada bahan pokok dan warna

hidangannya karena akan membuat susunan menu tersebut tidak menarik dan tidak bervariasi.

b. Tekstur hidangan

Tekstur makanan menyangkut kekenyalan, kekentalan, dan kerenyahan. Tekstur makanan harus bervariasi dari makanan pembuka hingga penutup. Adanya variasi tekstur dapat menimbulkan kenikmatan tersendiri pada waktu makanan tersebut dikunyah dalam mulut.

c. Penggunaan bumbu

Makanan yang tersusun dalam satu menu perlu diusahakan agar tidak mempunyai ketajaman rasa yang sama dan berulang.

d. Porsi

Dalam penyajian makanan daerah maka ukuran porsi perlu disesuaikan dengan porsi makanan continental, misalnya sop sebanyak 2 dl, makanan utama 180-200 gr, makanan penutup sekitar 100 gr.

e. Penataan dan penampilan

Makanan pokok di Indonesia adalah nasi. Dalam penataan makanan Indonesia di atas piring, yang ditonjolkan adalah nasi, sedangkan lauk pauk lainnya dihidangkan sebagai makanan penyerta. Pada makanan kontinental, nasi dihidangkan sebagai hidangan penyerta, sedangkan yang ditonjolkan adalah makanan yang dibuat dari daging, ikan, atau unggas.

HAND OUT

Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan



Oleh : Rizka Amalia

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 6 YOGYAKARTA
KELOMPOK PARIWISATA**

Jl. KENARI No.4 Yogyakarta Kode pos : 55166 Telp (0274) 51225, 546091

Fax. (0274) 51225

E-mail : smkn6yk@yahoo.co.id

Nama sekolah	: SMK Negeri 6 Yogyakarta
Mata pelajaran	: Tata Hidang (Teori)
Tingkat/ semester	: XI /1
Pertemuan	: 3
Alokasi waktu	: 2 x 45 Menit
Kompetensi dasar	: 3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan
Indikator	: 3.2.1 Jenis peralatan makan, minum, dan alat hidang

Tujuan

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan

A. Uraian Teori

Pengelompokan peralatan:

1. Perabot
 - b. Kursi
Kursi ada yang terbuat dari bahan kayu ataupun alumunium. Ukuran tempat duduk 46 cm dari lantai. Tinggi bagian sandaran dari lantai 1 m, dalamnya tempat sandaran dari ujung depan kursi 46 cm.
 - c. Meja
Umumnya ada tiga bentuk yang sering dipakai atau yang biasa dipergunakan di dalam restoran, yakni: bentuk bulat atau kadang-kadang berbentuk elips, bentuk bujur sangkar, dan bentuk persegi panjang.
 - d. Side board
Meja sampingan tempat penampungan alat-alat bersih siap pakai untuk memperlancar jalannya service di dalam restoran.
2. Chinaware
Chinaware atau alat-alat keramik yang dipergunakan dalam suatu restoran.
Contoh: dinner plate, dessert plate, bread and butter plate, saucer, tea cup, coffee cup, milk jug, tea pot, soup tureen.
3. Silverware
Semua peralatan yang terbuat dari stainless steel
Contoh: dinner knife, dessert knife, bread and butter knife, fish knife, cake tong's, sugar ladle, serving fork, dinner fork, dessert fork, fish fork, oyster fork, water pitcher, oval silver platter, round silver platter, dish cover, sauce jug.
4. Glassware

- a. Steam glass

Steam glass atau disebut gelas yang berkaki.



Wine Glass



Brandy Glass

Luminarc



Champagne Glass



Cocktail glass



Poco Grande Glass



Irish Coffee Glass

b. Unsteam glass

Unsteam glass atau disebut gelas yang tidak berkaki.



Old Fashioned Glass



High Ball Glass



Shot Glass



Pilsner Beer Glass



Beer Mug

5. Lenan

a. Molton

Kain tebal yang berfungsi sebagai peredam suara. Molton ini dipasang sebelum taplak meja.

b. Table cloth (Taplak meja)

Taplak meja ukuran 137 cm x 137 cm untuk meja ukuran 76 cm. Taplak meja ukuran 183 cm x 183 cm untuk meja ukuran 1 m.

c. Slip cloth

Slip cloth dengan ukuran 1 m x 1 m dipakai untuk penutup "a gubby table cloth" maksudnya taplak meja yang hanya kotor sedikit.

d. Napkin (Serbet makan)

Serbet makan biasa diletakkan di atas meja makan. Ukuran 50 cm x 50 cm.

e. Buffet cloth

Buffet cloth ini digunakan khusus untuk prasmanan dengan ukuran 2 m x 4 m. ukuran tersebut masih minim, jika mejanya lebih panjang dibutuhkan lagi taplak yang lebih panjang pula.

f. Place-mat

Taplak meja perorangan biasa dipasang di atas permukaan meja, sebagai pengganti taplak meja.

- g. Waiters cloth
Dipakai oleh setiap waiters untuk mencegah panas dan menjaga agar uniform tetap bersih karena tidak mudah terkena sauce.
 - h. Glass towel
Paling baik terbuat dari bahan cotton karena mudah menyerap air saat melakukan polishing.
 - i. Tray cloth
Biasa dibuat dari bahan flannel yang juga berfungsi menyerap cairan yang tumpah di baki dan agar menjaga tidak licin. Ukuran tray cloth tergantung pada ukuran tray itu sendiri.
 - j. Skirt
Digunakan untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kaki meja tidak kelihatan.
6. Table accessories
Table number, flower vase, salt and pepper shaker, candle holder
7. Other equipment
Adalah peralatan yang menunjang kelangsungan pelayanan, contoh: service tray, round tray, food cover, service spoon and fork, sauce boat.

Membedakan minuman non alkohol

1. Minuman atau *beverage* pada prinsipnya mempunyai pengertian bahwa semua jenis cairan yang dapat diminum (*drinkable liquid*) kecuali obat-obatan
2. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah : sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan
3. Klasifikasi minuman non alkohol dibedakan menjadi 3 macam:
 - a. Minuman panas
Minuman panas yaitu minuman yang disajikan dalam keadaan hangat atau panas. Minuman panas dibagi menjadi 2 macam:
 - 1) Panas berisi
Minuman ini merupakan minuman panas yang diberi isian. Contoh: wedang ronde, wedang bajigur, wedang sekoteng
 - 2) Panas tidak berisi
Minuman ini termasuk minuman panas yang tidak diberi isian. Contoh: teh, kopi, susu, coklat
 - b. Minuman dingin
Minuman yang disajikan dalam keadaan dingin sehingga memberi efek menyegarkan bagi tubuh. Minuman dingin dibagi menjadi menjadi 2 macam:
 - 1) Dingin berisi
Minuman ini merupakan minuman dingin yang diberi isian. Contoh: es teller, es buah, es cincau, es dawet
 - 2) Dingin tidak berisi
Minuman ini merupakan minuman dingin yang tidak diberi isian. Contoh: jus, squash, sirup, milkshake
 - c. Minuman tradisional
Minuman tradisional adalah minuman yang merupakan khas dari suatu daerah dan turun temurun. Contoh:

Jawa Barat	: bandrek, bajigur, es cendol, es lilin
Jawa tengah/Jawa timur	: Sekoteng, wedang jahe, wedang ronde, wedang uwuh
Jakarta	: Bir pletok, selendang mayang, es doger,
Sumatra	: teh talua, sirup markisa
Sulawesi	: es pisang hijau, saraba
4. Minuman non alkohol adalah semua jenis minuman yang tidak mengandung alkohol. Minuman non alkohol dapat dibedakan menjadi:
 - a. **Mineral water**
Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 :
 - 1) *Natural mineal water* (air mineral murni)
Berasal dari sumber mata air pegunungan atau air tanah dalam bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia.
 - 2) *Artificial mineral water* (air mineral buatan)
Berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral kedalam air tawar dan ditambah dengan gas *carbon dioxide* dapat ditambahkan dengan pengaroma dari buah-buahan

b. **Refreshing drinks (minuman menyegarkan)**

- 1) Minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Termasuk dalam kategori ini adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Syrup adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah. Fungsi syrup dalam minuman adalah sebagai pemberi tambahan pemanis, warna, dan pengaroma. Contoh: simple syrup berasal dari gula pasir. Grenadine syrup berasal dari buah delima, Prambos syrup dari buah raspberry
- 2) *Tall drinks* (minuman santai)
Tall drink banyak dikembangkan menjadi minuman-minuman special yang menjadi unggulan di restoran. Jenis minuman ini seperti milk shake, *strawberry float*, cola float, es soda gembira, vanilla bloe, dan macam-macam ice cream.

c. **Stimulant (minuman perangsang)**

- 1) Termasuk dalam minuman ini adalah *coffee, tea, chocolate, and milk*. *Coffee* dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin. *Coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir, susu atau cream sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*.
- 2) The dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan simple syrup dan jeruk nipis.
- 3) Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan
- 4) Coklat dapat disajikan dingin atau panas

d. **Nourishing (minuman bergizi)**

Jenis minuman yang mengandung zat-zat makanan atau bergizi. Yang termasuk dalam kategori ini adalah aneka juice menggunakan bahan dasar buah atau sayuran yang segar.

5. Teknik membuat minuman

a. Stiring

Semua bahan-bahan minuman yang akan dicampur dituangkan kedalam gelas minum setelah itu baru minuman tersebut diaduk rata sehingga semuanya tercampur rata.

b. Mixing

adalah minuman campuran yang di beri es kemudian di campur di dalam gelas pencampur (Mixing Glass) dan diaduk menggunakan long Bar Spoon, setelah di aduk pada saat di tuangkan di dalam gelas harus di saring terlebih dahulu menggunakan stirer,

c. Shaking

digunakan saat mencampur minuman yang pekat yang tidak mudah larut, sehingga harus menggunakan shaker di isi es baru di kocok dan di saring terlebih dahulu pada waktu hendak di tuang dalam gelas.

d. Blending

biasanya di gunakan untuk membuat minuman Tropical Drink atau frozen Drink yang menggunakan 3 macam atau lebih bahan baku buah-buahan yang sulit larut sehingga menggunakan blender.

e. Floating (pengembangan)

Membuat minuman campuran dengan menggunakan alat bantu tea spoon untuk menuangkan minuman sedikit demi sedikit, sehingga tercampur minuman lainnya

,dan terlihat berlapis -lapis (layer) jadi minuman ini tehniknya yang kadar gulanya lebih tinggi itu berada di bawah atau pertama kali di tuangkan.

6. Alat pembuatan minuman

a. Mekanik

- 1) Refrigerator
- 2) Freezer
- 3) Ice cube maker
- 4) Coffee maker
- 5) Blender

b. Manual

- 1) Sink
- 2) Shaker
- 3) Mixing glass
- 4) Lemon squeezer
- 5) Timbangan digital
- 6) Gelas ukur
- 7) Ice crusher
- 8) Ice tongue
- 9) Ice scoop
- 10) Jigger
- 11) Cutting board
- 12) Fruit knife
- 13) Strainer
- 14) Long bar spoon
- 15) Straw
- 16) Coaster
- 17) Can&Bottle opener
- 18) Tooth pick
- 19) Service tray

20)

Saat menimbang bahan bisa menggunakan takaran pengganti dengan menggunakan alat pengganti lain yaitu

@ kg = Kilogram @ btg = batang @ bks = bungkus @ btr = butir @ ml = milliliter *Ukuran Sendok Teh* 1 sdt gula pasir = 5 gr 1 sdt kopi = 2 gr 1 sdt teh = 2 gr 1 sdt kopi instan = 3 gr 1 sdt sirup = 3 gr 1 sdt garam = 4 gr	*Ukuran takaran dengan Cup* 1 cup = 1 cangkir = 16 sdm 1 sdm = 15 gram 1 cup = 250 cc = 250 ml Gula pasir 1 cup = 225 gram Gula halus 1 cup = 160 gram Gula palem 1 cup = 140 gram Almond bubuk 1 cup = 170 gram Kismis 1 cup = 190 gram Kenari cincang 1 cup = 150 gram Mete cincang 1 cup = 160 gram Coklat bubuk 1 cup = 112 gram
Ukuran Gelas Belimbing 1 gelas tepung terigu = 130 gr 1 gelas gula pasir = 230 gr 1 gelas gula halus = 180 gr 1 gelas mentega = 210 gr 1 gelas air/ susu encer = 250 cc	*Ukuran Sendok Makan* 1 sdm peres = 3 sdt 1 sdm peres gula pasir = 15 gr 1 sdm peres gula halus = 12 gr 1 sdm peres tepung terigu = 8 gr 1 sdm peres maizena = 12 gr 1 sdm peres margarin = 15 gr

c. Alat saji

- 1) Panas: tea cup&saucer, coffee cup&saucer, mangkuk ronde
- 2) Dingin
 - a) Steam glass: poco grande glass, irish coffee glasss
 - b) Unsteam glass: old fashioned glass, high ball glass, shot glass, juice glass

7. Bahan pembuatan minuman

- a. Pemanis: simple syrup, madu, gula pasir, gula merah

Resep gula merah cair

Bahan:

300 gram gula merah

300 ml air

2 lembar daun pandan

Cara Membuat :

Masak semua bahan hingga mendidih dan agak kental, saring dan dinginkan.

Simpan di botol atau wadah tertutup lain

Resep simple syrup

Bahan:

100 gr gula pasir

100 ml air


Cara membuat:

Masukkan gula dan air ke dalam panci dan rebus dengan api kecil, biarkan hingga mendidih dan gula larut. Setelah dingin masukkan ke dalam botol dan simpan ditempat yang sejuk atau dalam lemari es

- b. Isi: rempah-rempah, aneka buah segar, kacang-kacangan
- c. Cairan: aneka sari buah, sirup, soft drink
- d. Garnish

Diartikan sebagai dekorasi daripada suatu minuman untuk membuat minuman supaya lebih menarik, bagus dipandang sehingga menarik perhatian tamu dan ingin untuk mencicipinya, seperti contohnya adalah : Buah cherry, Buah olive, Cocktail onion, Sliced fruit (lime, orange, papaya, banana, water melon), Fruit poel (lime, orange)

8. Memilih bahan pembuatan minuman non alkohol:
 - a. Gunakan bahan yang baik dan berkualitas
 - b. Beberapa jenis buah-buahan seperti semangka, nanas, dan melon tidak bisa disimpan dalam refrigerator setelah dikupas, jadi satu kali pakai saja karena rasa tidak segar lagi.
 - c. Buah seperti apel dan pisang harus segera disajikan jika selesai dibuat karena warna akan berubah kecoklatan
 - d. Gunakan rempah-rempah, susu, teh dan kopi yang disimpan dalam wadah tertutup rapat guna mempertahankan aroma dan rasa
 - e. Penggunaan bahan pemanis sesuai standar
 - f. Penggunaan garnish harus sesuai dan jangan berlebihan agar minuman itu tampak menarik dan bersih.
 - g. Menghidangkan minuman dengan alat yang tepat
 - h. Tinggi minuman 1 cm lebih rendah dari bibir gelas
 - i. Minuman dihidangkan setelah selesai dibuat agar terjaga kesegarannya

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.4 Membuat lipatan serbet	Prodi Tata Boga
			Hal 1 dari 3

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat:

1. Membuat lipatan serbet makan untuk breakfast
2. Membuat lipatan serbet makan untuk gelas
3. Membuat lipatan serbet makan untuk underliner
4. Membuat lipatan serbet makan bentuk bebas

B. Alat

1. Meja
2. Serbet makan
3. Goblet glass
4. Dinner plate

C. Bahan

-

D. Langkah Kerja

1. Lipatan serbet makan untuk breakfast

a. The Diamond Pocket

THE DIAMOND POCKET



b. The Silverware Pocket

SILVERWARE POCKET





SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA

JOB SHEET TATA HIDANG

Kelas XI Semester 1

4.4 Membuat lipatan serbet

Prodi Tata Boga

Hal 2 dari 3

2. Lipatan serbet makan untuk gelas

a. The Butterfly



b. The Fleur de Lys

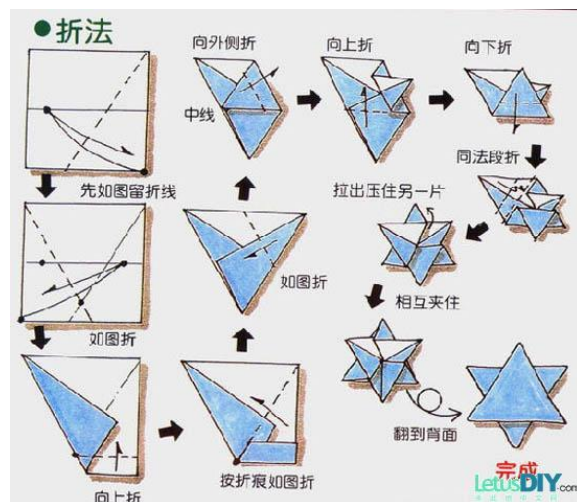



3. Lipatan serbet makan untuk underliner

a. The Rose

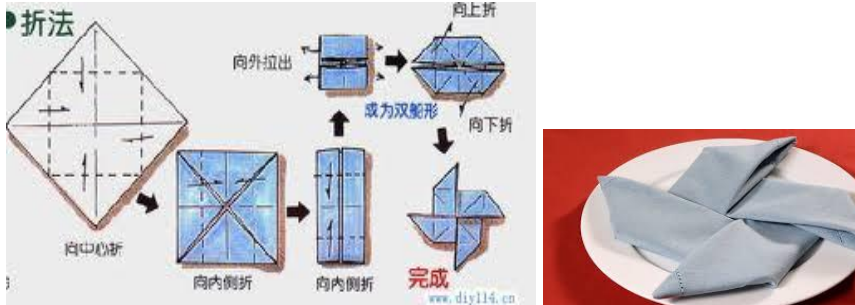


b. Double Triangle



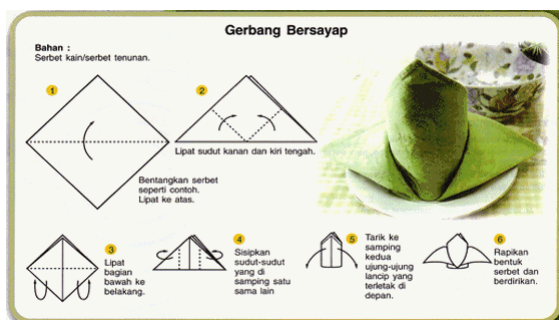
	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
Kelas XI Semester 1	4.4 Membuat lipatan serbet	Prodi Tata Boga	
		Hal 3 dari 3	

c. The Fan



4. Lipatan serbet makan bentuk bebas

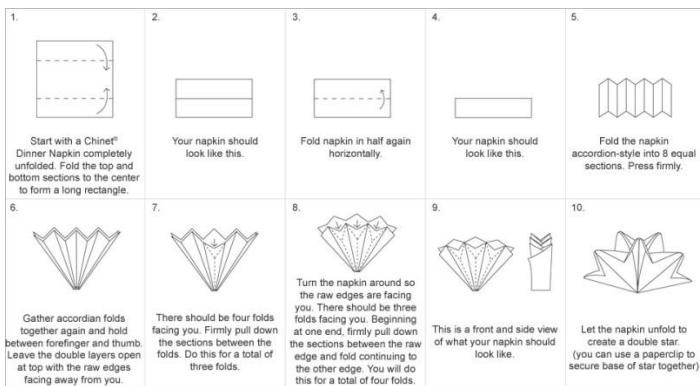
a. The Corn




b. Bishop's Mitre



c. The Double Stars



	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.2 Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu	Prodi Tata Boga
			Hal 1 dari 2

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah selesai pembelajaran, diharapkan siswa dapat:

1. Menyiapkan peralatan dan bahan
2. Memoles glassware
3. Memoles cutleries
4. Memoles chinaware
5. Memoles table accessories

B. Alat

1. Meja
2. Glass towel
3. Tray
4. Tray cloth
5. Tempat air panas
6. Goblet glass
7. Cutleries
8. B&B plate
9. Table accessories


C. Bahan

1. Air panas
2. Jeruk nipis 2-3 slice atau cuka 3-5 tetes


D. Langkah Kerja

Mise en place atau preparation adalah persiapan awal untuk melaksanakan pelayanan.

1. Jerangkan air hingga mendidih
2. Siapkan kom untuk tempat air panas
3. Siapkan goblet glass, cutleries, b&b plate, dan table accessories
4. Teknik polishing glassware (goblet glass)
 - a. Persiapan:
 - 1) Glass towel
 - 2) Air panas yang sudah diberi jeruk nipis atau cuka
 - 3) Tray yang sudah dialas tray cloth
 - b. Pegang tangkai gelas dengan ujung glass towel dan uapkan dibagian dalam dan luar gelas

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.2 Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu	Prodi Tata Boga
			Hal 2 dari 2

- c. Poles dengan ujung kain yang lainnya
 - d. Patikan gelas sudah bersih dan mengkilap kemudian susun di atas tray
5. Teknik polishing cutleriea
- a. Persiapan:
 - 1) Glass towel
 - 2) Air panas yang sudah diberi jeruk nipis atau cuka
 - 3) Tray yang sudah dialas tray cloth
 - b. Letakkan semua peralatan di atas tray
 - c. Ambil beberapa peralatan sejenis, celupkan kedalam air panas
 - d. Letakkan peralatan pada bagian sudut glass towel ditangan kiri, dan poles dengan tangan kanan. Gerakan tangan dari ujung bawah hingga ujung atas cutleries
6. Teknik polishing chinaware dan table accessories
- a. Ambil satu persatu piring dan table accessories dengan glass towel, poles hingga bersih






	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.3 Membuat minuman non alkohol	Prodi Tata Boga
			Hal 1 dari 4

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran, diharapkan siswa mampu:

1. Menyiapkan bahan
2. Menyiapkan alat
3. Membuat minuman non alkohol
4. Menyajikan minuman non alkohol

B. Alat

ALAT MEKANIK			
No	Alat	Fungsi	Gambar
1	Refrigerator	menyimpan buah atau sayuran agar tetap segar	
2	Freezer	tempat membekukan cairan	
3	Ice cube maker	membuat es batu kubus	
4	Coffee maker	mesin pembuat kopi	
5	Blender	untuk menghancurkan dan menghaluskan bahan makanan	
ALAT MANUAL			
1	Sink	tempat untuk mencuci alat kotor maupun bahan makanan	
2	Shaker	Tempat mencampur dan mengocok minuman	
3	Mixing glass	tempat mencampur minuman	



**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
NEGERI 6 YOGYAKARTA**
















JOBSHEET TATA HIDANG


Kelas XI Semester 1


4.3 Membuat minuman non alkohol

Prodi Tata Boga

Hal 2 dari 4

4	Lemon squeezer	untuk memeras lemon	
5	Timbangan digital	menimbang bahan padat	
6	Gelas ukur	mengukur bahan cair	
7	Ice crusher	penghancur es batu	
8	Ice tongue	penjepit untuk mengambil es batu	
9	Ice scoop	sekop untuk es batu	
10	Jigger	alat ukur cairan	
11	Cutting board	telenan/ alas memotong bahan minuman	
12	Fruit knife	pisau buah	
13	Strainer	untuk menyaring cairan	
14	Long bar spoon	untuk mengaduk	
15	Straw	sedotan	
16	Coaster	alas gelas	
17	Can&bottle opener	pembuka botol	
18	Tooth pick	tusuk gigi biasanya untuk menusuk garnish	

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.3 Membuat minuman non alkohol	Prodi Tata Boga
			Hal 3 dari 4

19	Service tray	baki untuk membawa minuman	
----	--------------	----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

C. Resep

1. Wedang bajigur

Bahan:

250 cc Santan cair

50 gr Gula jawa

¼ sdt Garam

5 cm Jahe, bakar memarkan

½ lembar Daun pandan

25 gr Kolang-kaling, rebus

Cara membuat:

Rebus santan cair beserta gula aren, garam, jahe, dan daun pandan. Aduk rata hingga mendidih. Saring dan tuang dalam mangkok ronde, tambahkan kolang-kaling

2. Wedang jahe

Bahan:

200 cc Air

30 gr Gula pasir

30 gr Jahe

1 lembar Daun pandan

Cara membuat:

Rebus air sampai mendidih, masukkan bahan lainnya dan aduk hingga gula larut. Cicipi tingkat kemanisan gula. Saring, sajikan dengan cup&saucer, garnish jahe atau daun pandan

3. Teh dan kopi

a. Teh

Bahan:

1 sdt gula pasir

1 buah teh celup

100 cc air panas

Cara membuat :

Tuangkan air panas dalam tea cup, seduh teh hingga warna cokelat bening.

Tambahkan gula, aduk rata.


b. Kopi

Bahan:

2 sdt gula pasir

1 sdt kopi

100 cc air panas

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 6 YOGYAKARTA		
	JOBSHEET TATA HIDANG		
	Kelas XI Semester 1	4.3 Membuat minuman non alkohol	Prodi Tata Boga
			Hal 4 dari 4

Cara membuat :

Masukkan gula pasir dan kopi dalam coffee cup. Tuangkan air panas, aduk rata.

4. Jus Strawberry

Bahan:

75 gr strawberry matang, cuci bersih

25 gr gula pasir

100 ml air matang

50 gr es batu

Cara membuat:

Masukkan strawberry ke dalam blender, tambahkan gula pasir, air, dan es batu secukupnya. Blender hingga halus, sajikan dalam gelas jus dan garnish dengan strawberry

5. Green garden fresh

Bahan:

150 g ketimun buang biji parut memanjang

50 ml sirup melon

2 sdm jeruk nipis diambil airnya

150 ml soda manis

Es batu

Cara membuat:

Tuang semua bahan dalam gelas saji (poco grande glass), aduk hingga rata dan garnish dengan jeruk nipis.

6. Savatdee

Bahan:

120 ml jus nanas

30 ml jeruk nipis, ambil airnya

15 ml simple syrup

Es batu

Air soda

Cara membuat:

Shake semua bahan di dalam shaker, tuang dalam gelas saji (high ball glass). Tambahkan air soda, garnish dengan jeruk nipis atau cherry

D. Langkah Kerja

1. Persiapan diri
2. Mise en place semua alat yang akan digunakan termasuk alat hidang
3. Mise en place semua bahan yang akan digunakan
4. Membuat minuman
5. Memberi garnish pada minuman
6. Menyajikan minuman
7. Membersihkan area kerja
8. Berkemas

Kisi-kisi soal harian

Satuann Pendidikan : SMK N 6 Yogyakarta
 Bidang Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 5 menit
 Jumlah Soal : 10 soal

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pengalaman Belajar 1, 2, 3, 4, 5, 6	Indikator	Bentuk Tes
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1 Mendiskripsikan Rancangan Menu	-Mengklasifikasikan menu berdasarkan struktur menu	C1, C2	-menyebutkan struktur menu -mengklasifikasikan menu klasik -menyebutkan salah satu hidangan dalam menu 3 giliran -menyebutkan susunan menu 4 giliran	Pilihan ganda 10 soal No. 1-4
		-Mengklasifikasikan menu berdasarkan waktu makan	C1, C2	-menyebutkan waktu makan malam -mendeskripsikan hidangan selingan pagi -mendeskripsikan hidangan selingan malam	No 5-7
		-Mengklasifikasikan jenis menu	C1, C2	-mendeskripsikan menu a'la carte -mendeskripsikan menu table d'hote -menyebutkan special party menu	No 8-10

Kisi-kisi soal harian

Satuann Pendidikan : SMK N 6 Yogyakarta
 Bidang Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Tata Hidang
 Kurikulum : 2013
 Alokasi Waktu : 7 menit
 Jumlah Soal : 10 soal

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pengalaman Belajar 1, 2, 3, 4, 5, 6	Indikator	Bentuk Tes
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaa, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	- Jenis peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan	C2	-menyebutkan golongan perabot -menyebutkan macam meja	Pilihan ganda 10 soal No. 1-2
			C1, C2	- mendeskripsikan pengertian chinaware -menyebutkan contoh peralatan chinaware	No. 3-4
			C2	-menyebutkan contoh steam glass - menyebutkan nama gelas yang termasuk unsteam glass	No. 5 No. 6
			C2	-menyebutkann salah satu contoh peralatan silverware	No. 7
			C1, C2	-menyebutkan lenan -mendeskripsikan molton -menyebutkan table accessories	No. 8-10

Kisi-kisi soal ulangan harian

Satuann Pendidikan : SMK N 6 Yogyakarta

Bidang Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Tata Hidang

Kurikulum : 2013

Alokasi Waktu : 15 menit

Jumlah Soal : 10 soal

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pengalaman Belajar 1, 2, 3, 4, 5, 6	Indikator	Bentuk Tes
Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.3 Membedakan berbagai minuman non alkohol	-Pengertian minuman	C1	-menjelaskan pengertian minuman	Pilihan ganda 10 soal No. 1
		-Fungsi minuman	C1, C2	- mendeskripsikan fungsi minuman	No. 2
		-Klasifikasi minuman non alcohol	C2	-menyebutkan contoh minuman panas berisi - menyebutkan contoh minuman dingin tidak berisi -menyebutkan salah satu minuman daerah	No. 3-5
		-Jenis minuman non alcohol	C1, C2	-menyebutkan jenis minuman non alkohol -mendeskripsikan salah satu jenis minuman non alcohol -menyebutkan contoh stimulant drink	No. 6-8
		-Teknik pembuatan	C2	-menjelaskan teknik membuat	No. 9-11

		minuman		minuman	
		-Alat pembuatan minuman	C1	-menyebutkan alat manual -menyebutkan salah satu alat hidang minuman non alcohol	No. 12-14
		-Bahan pembuatan minuman	C1	-menjelaskan cara membuat simple syrup	No. 15

RANCANGAN MENU

Giliran hidangan menu klasik

- a. Hidangan pembuka dingin (cold appetizer)
- b. Sup (soup)
- c. Hidangan pembuka panas (hot appetizer)
- d. Hidangan ikan
- e. Large point (main dish)
- f. Hidangan penyela panas (hot entrée)
- g. Hidangan penyela dingin (cold entrée)
- h. Sorbet
- i. Hidangan yang di panggang (roast)
- j. Hidangan sayuran (vegetables)
- k. Sweet cold
- l. Savoury
- m. Dessert

Struktur menu modern pada dasarnya penyederhanaan dari struktur menu klasik yaitu menu 13 giliran menjadi 3 giliran

- a. Soup
- b. Main course
 - Meat /fish/ poultry
 - Vegetables
 - Potatos
- c. Dessert

Menu 5 giliran

- a. Cold appetizer
- b. Soup
- c. Hot appetizer
- d. Main course
 - Meat /fish/ poultry
 - Vegetables
 - Potatos
- e. Sweet / dessert

□ WAKTU MAKAN

□ · *Breakfast*

□ *Breakfast atau makan pagi biasa di lakukan antara jam 06.00 – 08.00.*

□ *Menu yang di sajikan pada saat breakfast adalah menu yang mudah dan cepat dalam penyajiannya.*

□ · *Brunch*

□ *Adalah makanan penyela antara makan pagi dan makan siang yaitu antara jam 10.00 – 11.00.*

□ *Menu yang di sajikan biasanya berupa kue-kue yang di hidangkan bersama tea or coffee*

□ · *Lunch (makan siang)*

□ *Waktu makan sekitar jam 12.00 – 14.00. Makanan- makanan berat biasa nya di hidangkan pada waktu makan siang ini.*

□ · *Entrée (makanan penyela)*

□ *Entre merupakan waktu makan antara makan siang dan makan malam dan waktu entrée adalah sekitar jam 16.00 – 18.00.*

□ · *Dinner (makan malam)*

□ *Dinner biasanya pada jam 19.00 – 21.00. biasanya porsi makan malam tidak seberat porsi lunch (makan siang)*

□ · *Supper (makan tengah malam)*

□ *Waktu makan yang di lakukan sekitar jam 12 malam.*



Merancang dan Menganalisis Menu





Sup Bakso

*

Nasi Putih

Orak arik Sayuran

Nugget Tahu

Ayam Bumbu Rujak

*

Es Dawet Ayu

Hal yang harus diperhatikan

- Jenis dan kebangsaan tamu
- Jenis hidangan
- Musim panen dalam setahun
- Kemampuan juru masak
- Peralatan dapur
- Kemampuan pramusaji

Pertimbangan seni dalam menyusun menu:

- Hindari pengulangan
- Tekstur hidangan
- Penggunaan bumbu
- Porsi
- Penataan dan penampilan



Diskusi kelompok

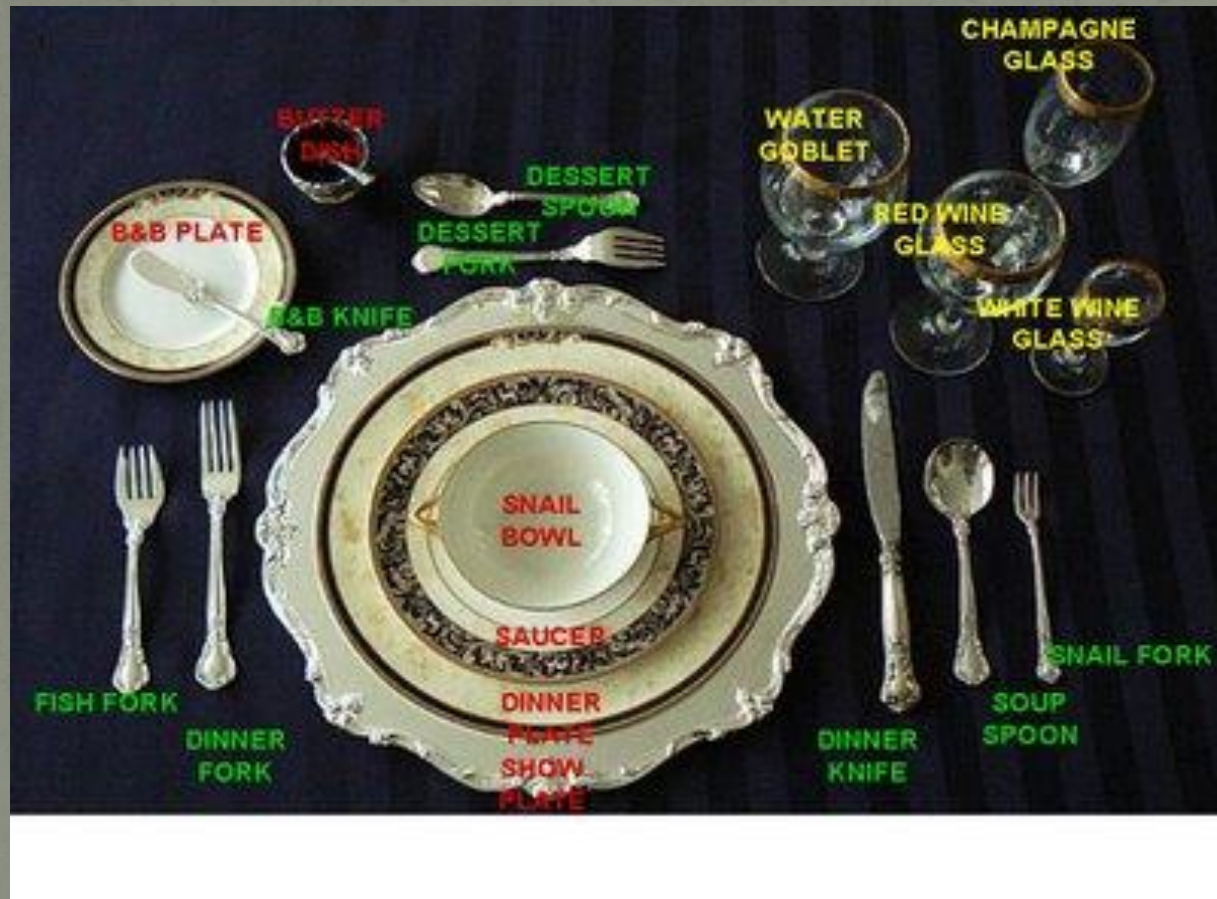
- Rancanglah menu untuk makan pagi, siang, dan malam!
Analisis menu tersebut!



Peralatan makan dan minum; alat hidang serta lenan



CUTLERIES



- Perabot

Termasuk peralatan besar yang biasanya terbuat dari kayu.

- Chinaware

Semua peralatan yang terbuat dari bahan keramik, jenis peralatan ini memiliki aspek penting menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu.

- Silverware

Semua peralatan yang terbuat dari bahan stainless steel.

- Glassware

- Lenan

Semua peralatan yang terbuat dari bahan kain.

- Table accessories

- Other equipment

Peralatan yang menunjang kelangsungan pelayanan





Minuman non alkohol







- Diskusikan tentang:
 - Pengertian dan fungsi minuman
 - Klasifikasi minuman non alkohol
 - Jenis minuman non alkohol
 - Teknik pembuatan minuman non alkohol
 - Alat dan bahan yang digunakan membuat minuman non alkohol





NAPKIN FOLDING

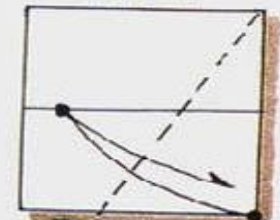
Melipat Serbet Makan



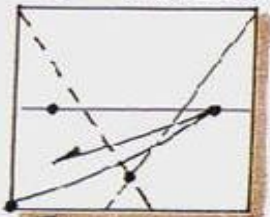




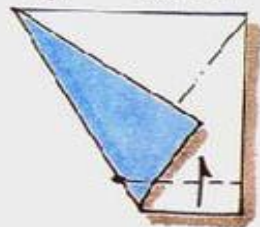
折法



先如图留折线



如图折



向上折

向外侧折

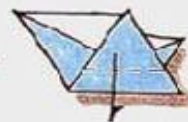


中线

向上折



向下折



同法段折



拉出压住另一片



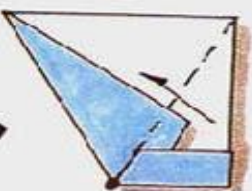
相互夹住



翻到背面



如图折



按折痕如图折

完成



POLISHING

Memoles peralatan makan dan minum







Lembar penilaian diskusi

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang dinilai				Total skor
		Keaktifan dalam kelompok	Pemahaman materi	Penyelesaian masalah	Presentasi dikelas	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Nama :.....

NIS :.....

Kelas :.....

Kerjakan soal di bawah ini dengan memberi tanda silang (X) pada jawaban yang benar!

1. Terdapat 2 struktur menu hidangan antara lain....
 - a. Menu klasik dan menu utama
 - b. Menu klasik dan menu moderen
 - c. Menu modern dan menu pendamping
 - d. Menu modern dan menu pesta
2. Susunan menu yang terdiri dari 13 macam hidangan termasuk dalam struktur
 - a. Menu moderen
 - b. Menu klasik
 - c. Menu utama
 - d. Menu pendamping
3. Dalam menu 3 giliran hidangan terdapat menu soup yang bisa digantikan dengan menu....
 - a. Appetizer
 - b. Consommé
 - c. Dessert
 - d. Sorbet
4. Menu yang termasuk 4 giliran hidangan terdiri dari....
 - a. Hot appetizer, cold appetizer, soup, main course
 - b. Hot appetizer, soup, consommé, main course
 - c. Cold appetizer, hot ppetizer, main course, dessert
 - d. Appetizer, soup, main course, dessert
5. Hidangan yang disajikan dengan komposisi berat makanan yang lebih sedikit dari makan siang biasa disebut....
 - a. Hidangan selingan pagi
 - b. Hidangan selingan sore
 - c. Hidangan makan tengah malam
 - d. Hidangan makan malam
6. Hidangan yang disajikan antara pukul 10.00 hingga pukul 11.00 disebut....
 - a. Supper
 - b. Dinner
 - c. Brunch
 - d. Afternoon tea
7. Menu yang dibuat harus lebih sederhana dan lebih ringan daripada menu makan siang dan makan malam saat tengah malam disebut....
 - a. Supper
 - b. Dinner
 - c. Brunch
 - d. Afternoon tea
8. Salah satu daftar makanan yang mana untuk masing-masing makanan tersebut mencantumkan harga sendiri-sendiri disebut menu....
 - a. Buffet
 - b. Table D'Hote
 - c. A'la carte
 - d. Special Party Menu

9. Untuk melayani jamuan makan table manner lebih tepat menggunakan menu....
 - a. Buffet
 - b. Table D'Hote
 - c. A'la carte
 - d. Special Party Menu
10. Contoh jamuan yang terdapat dalam special party menu yaitu....
 - a. Jamuan promosi, jamuan cocktail, jamuan buffet
 - b. Jamuan cocktail, jamuan mocktail, jamuan buffet
 - c. Jamuan buffet, jamuan a'la carte, jamuan cocktail
 - d. Jamuan cocktail, jamuan promosi, jamuan kenegaraan

Terimakasih... ☺


Soal Pilihan Ganda

1. Side board termasuk dalam kategori....
 - a. Lenan
 - b. Perabot
 - c. Chinaware
 - d. Cutleries
2. Pada umumnya bentuk meja yang digunakan di restoran ada tiga macam, yaitu....
 - a. Bentuk bulat, persegi, dan persegi panjang
 - b. Bentuk bulat, bujur sangkar, persegi
 - c. Bentuk persegi panjang, elips, segitiga
 - d. Bentuk persegi panjang, jajargenjang, elips
3. Alat-alat yang terbuat dari keramik disebut....
 - a. Lenan
 - b. Perabot
 - c. Chinaware
 - d. Cutleries
4. Berikut alat yang termasuk chinaware....
 - a. B&B plate, milk jug, chafing dish
 - b. Dessert plate, B&B plate, cake tounge
 - c. B&B plate, water pitcher, dinner plate
 - d. Dessert plate, sugar bowl, B&B plate

5.



gambar disamping adalah champagne glass yang termasuk dalam....

- a. Unsteam glass
 - b. Table accessories
 - c. Steam glass
 - d. Chinaware
- 6.
- 
- gelas disamping bernama....
- a. Beer glass
 - b. Highball glass
 - c. Juice glass
 - d. Cocktail glass

7.



gambar soup spoon disamping termasuk dalam....

- a. Table accessories
 - b. Other equipment
 - c. Chinaware
 - d. Silverware
8. Berikut yang termasuk kategori lenan....
- a. Table cloth, tray cloth, salt and pepper shaker
 - b. Napkin, round tray, bill tray
 - c. Table cloth, skirting, napkin
 - d. Napkin, molton, sauce boat
9. Kain yang digunakan dengan tujuan meredam suara, dan mampu meresap cairan jika ada yang menetes disebut....
- a. Molton
 - b. Table cloth
 - c. Waiter cloth
 - d. Skirting
10. Salah satu benda yang termasuk dalam Table accessories adalah....
- a. Flower vase
 - b. Table cloth
 - c. Menu card
 - d. Cutleries

1. Semua jenis cairan yang dapat diminum (drinkable liquid) kecuali obat-obatan merupakan....
 - a. Sifat minuman
 - b. Pengertian minuman
 - c. Fungsi minuman
 - d. Klasifikasi minuman
2. Sarana untuk membantu pencernaan makanan merupakan salah satu dari....
 - a. Sifat minuman
 - b. Pengertian minuman
 - c. Fungsi minuman
 - d. Klasifikasi minuman
3. Berikut yang termasuk minuman panas berisi adalah....
 - a. Wedang ronde, wedang secang
 - b. Wedang jahe, wedang bajigur
 - c. Wedang ronde, wedang bajigur
 - d. Wedang uwuh, wedang jahe
4. Contoh dari minuman dingin tidak berisi adalah....
 - a. Es teller, milkshake
 - b. Jus buah, es doger
 - c. Es doger, sirup
 - d. Squash, milkshake
5. Es pisang hijau merupakan minuman khas daerah....
 - a. Sulawesi
 - b. Jakarta
 - c. Sumatera
 - d. Jawa tengah
6. Menurut jenisnya minuman non alcohol dibagi menjadi....
 - a. Nourishing, spirit drink, mineral water, refreshing
 - b. Refreshing drink, stimulant, spirit drink, nourishing
 - c. Stimulant, refreshing drink, mineral water, nourishing
 - d. Mineral water, spirit drink, stimulant, nourishing
7. Aneka jus yang menggunakan bahan dasar buah atau sayuran segar sehingga mengandung zat gizi merupakan jenis minuman....
 - a. Nourishing
 - b. Refreshing
 - c. Stimulant
 - d. Mineral water
8. Contoh minuman yang termasuk dalam jenis *stimulant drink* yaitu....
 - a. Jus, susu
 - b. Kopi, milkshake
 - c. Milkshake, teh
 - d. Cokelat panas, teh
9. Teknik yang digunakan saat mencampur semua bahan-bahan minuman kemudian dituangkan dalam gelas saji dan diaduk rata yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Mixing
 - d. Shaking

10. Teknik yang digunakan untuk mencampur minuman pekat yang tidak mudah larut dan diberi es batu yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Mixing
 - d. Shaking
11. Teknik yang digunakan untuk membuat minuman campuran dengan menggunakan tea spoon sehingga minuman terlihat berlapis-lapis yaitu....
 - a. Stiring
 - b. Floating
 - c. Blending
 - d. Shaking
12. Alat manual yang digunakan untuk membuat minuman non alcohol yaitu....
 - a. Mixing glass, freezer, straw
 - b. Fruit knife, straw, blender
 - c. Mixing glass, shaker, ice tongue
 - d. Cutting board, refrigerator, strainer
13. High ball glass merupakan alat saji yang termasuk kedalam....
 - a. Steam glass
 - b. Unsteam glass
 - c. Cold glass
 - d. High glass
14. Alat untuk menyaring sari buah minuman disebut....
 - a. Coaster
 - b. Blender
 - c. Strainer
 - d. Freezer
15. Gula pasir yang dilarutkan dalam air hingga mendidih disebut....
 - a. Madu
 - b. Simple syrup
 - c. Sweet liquid
 - d. Simple liquid

	SK/KD Materi Pembelajaran		:Membedakan minuman non alkohol																	
	Kelas / Program Studi Keahlian		: XI JB 1																	
	Semester		: Gassal																	
	Banyaknya soal		: 15 Butir																	
	Banyaknya Peserta Tes		: 30 Orang																	
No	Soal Nomor	Skor yang diperoleh															Ket.	Ketuntasan Belajar		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		Jumlah		
	Skor Maksimum																Skor	%	Ya	Tidak
	Nama Siswa																			
1	Aldo Ricky Putra Hariyanto	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2	2	2	22	73		√
2	Angelbertus Putra Baskara	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2	2	2	22	73		√
3	Anisa Nur Avifah	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	2	0	2	2	22	73		√
4	Asti Nur Pravitasari	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	26	87	√	
5	Bastian Tyas Prananta	2	2	2	2	0	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	24	80	√	
6	Claudia Cithara Putri	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	26	87	√	
7	Dewi Sawitri	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	100	√	
8	Dian Wahyu Saputri	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	28	93	√	

9	Dinda Diah Martha Sari	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	28	93	√	
10	Dwi Jayanti	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	28	93	√	
11	Ellyzabeth Erly Adie Tyasari	2	2	2	0	2	0	0	0	2	0	2	2	2	2	2	20	67		√
12	Ema Aprilia	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	0	2	2	24	80	√	
13	Ernest Lanang Pangestu	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	2	2	2	2	20	67		√
14	Ersary Purwaningtyas	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	2	0	2	2	22	73		√
15	Fara Augusta Lorenzia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	24	80	√	
16	Festhi Nur Hanifah	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	0	2	2	22	73		√
17	Fransiscus Borgia Oki .C	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	2	2	2	22	73		√
18	Heni Dwi Astuti	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	2	2	2	2	22	73		√
19	Listya Dwi Saraswati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	26	87	√	
20	Maria Asumta Adelia Rahma .K	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	28	93	√	
21	Marrshelinus Cossa Budiono																			
22	Noviarin Nur 'Ainasani	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	2	0	2	2	20	67		√
23	Patricia Rosa Deviana	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	26	87	√	
24	Prisca Nuri Rani	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	26	87	√	

25	R. A Hosnaini Sya'bania	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	26	87	√	
26	Rezqia Gita Puti Utami	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	26	87	√	
27	Sekar Mennur	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	100	√	
28	Skolastika Sekar Arum Nugraha	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	26	87	√	
29	Ulfah Candra Melati	2	2	2	2	2	0	0	2	0	0	2	2	0	2	2	20	67		√
30	Victorinus Novan Putra P	2	2	2	2	2	0	0	0	2	2	0	2	2	2	2	22	73		√
31	Yuniarti Riana	2	2	2	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	26	87	√	
Jumlah Skor		60	60	60	58	58	34	38	40	30	24	50	60	38	60	60				
Jumlah Skor Maksimal (ideal)		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60				
Skor Tercapai %		100	100	100	97	97	57	63	67	50	40	83	100	63	100	100				

Hasil Analisis :

1. Ketuntasan

a. Perorangan

Banyak siswa seluruhnya : 30 Orang

Banyaknya siswa yang telah tuntas belajar : 18 Orang

$$\frac{\text{Prosentase banyak siswa yang telah tuntas belajar}}{\text{Banyak siswa seluruhnya}} \times 100 \% = \frac{18}{30} \times 100 \% = 60 \%$$

b. Klasikal : Ya / Tidak

2. Kesimpulan

a. Perlu perbaikan klasikal untuk soal nomor :

6, 9, dan 10

b. Perlu perbaikan secara individual, siswa :

Nama

1. Aldo Ricky Putra Hariyanto
2. Angelbertus Putra Baskara
3. Anisa Nur Avifah
4. Ellyzabeth Erly Adie Tyasari
5. Ernest Lanang Pangestu
6. Ersary Purwaningtyas
7. Festhi Nur Hanifah
8. Fransiscus Borgia Oki .C
9. Heni Dwi Astuti
10. Noviarin Nur 'Ainasani

11. Ulfah Candra Melati

12. Victorinus Novan Putra P

Yogyakarta, 20 Agustus 2013

Mengetahui,
Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Yuli Unggul S., S.Pd
NIP. 19710705 199702 2 001

Rizka Amalia
NIM. 11511241005